



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 269]

नई दिल्ली, बुधस्वतिवार, अक्टूबर 21, 2010/आश्विन 29, 1932

No. 269]

NEW DELHI, THURSDAY, OCTOBER 21, 2010/ASVINA 29, 1932

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय
(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)
अधिसूचना

नई दिल्ली, 20 अक्टूबर, 2010

सं. 2.15015/3032010.एफएसएसएआई - खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 के अधीन प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2010 का निम्नलिखित प्रारूप, जो भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा केन्द्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से बनाना प्रस्तावित है, धारा 92 की अपेक्षानुसार ऐसे सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए प्रकाशित किया जाता है जो इससे प्रभावित हो सकते हैं, और तद्वारा यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप विनियम पर उस तारीख से, जिसको उस राजपत्र की प्रतियां, जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित होती है, जनता को उपलब्ध की जाती हैं, तीस दिन की अवधि के अवसान के पश्चात् विचार किया जाएगा।

आक्षेप और सुझाव, यदि कोई हों, मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, एफ.डी.ए. भवन, कोटला रोड, नयी दिल्ली-110002 को भेजे जाएं।

उन आक्षेपों और सुझावों पर, जो उक्त प्रारूप विनियमों की बाबत ऊपर विनिर्दिष्ट अवधि के अवसान के पूर्व किसी व्यक्ति से प्राप्त होते हैं, प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2010

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 के अधीन शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण एतद्वारा निम्नलिखित विनियम बनाता है :

अध्याय 1 - सामान्य

भाग 1.1 : नाम और प्रारंभ

विनियम 1.1.1 : ये विनियम खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2010 कहे जा सकेंगे।

विनियम 1.1.2 : इनका विस्तार संपूर्ण भारत पर होगा।

भाग 1.2 : परिभाषाएं

विनियम 1.2.1 : इन विनियमों में जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो :

1. "अधिनियम" से खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) अभिप्रेत है;
2. "से पहले उत्पन्न" से वह तारीख अभिप्रेत है जो किसी ऐसी कथित भंडारण परिस्थिति के अधीन, जिसके दौरान उत्पाद पूर्णतः विपणन रहता है और वह विनिर्दिष्ट क्वालिटी बनाए रखता है जिसके लिए उपलब्धित या स्पष्ट दावा किया गया है, की अवधि की समाप्ति को संज्ञापित करती है और उस तारीख के बाद भी खाद्य पदार्थ उपभोग के लिए पूर्णरूप से सुरक्षित हो, भले ही इसकी क्वालिटी कम हो गई हो और खाद्य पदार्थ को इस तारीख के पश्चात् भी विक्रय किया जा सके बशर्ते यह असुरक्षित न हो।
3. "विनिर्माण की तारीख" से वह तारीख अभिप्रेत है जिस तारीख को खाद्य यथा वर्णित उत्पाद बनता है;
4. "पैक करने की तारीख" से वह तारीख अभिप्रेत है जिस तारीख पर खाद्य को किसी ऐसे अव्यवहित आधान में रखा जाता है जिसमें उसका अंततः विक्रय होगा;
5. "जिला" से खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के प्रयोजन के लिए प्राधिकरण द्वारा यथा परिभाषित कोई स्थानीय क्षेत्र अभिप्रेत है। जिला को निम्न आधारों पर गठित किया जा सकता है -
 - (क) विशिष्ट प्रवर्ग के खाद्य कारबारों का संकेन्द्रण जिन पर विशेष ध्यान दिए जाने की आवश्यकता है;
 - (ख) प्राधिकरण द्वारा समय-समय पर किया गया जोखिम निर्धारण; और
 - (ग) कोई अन्य विशिष्ट विनियामक अपेक्षाएं।
6. "शिशु" से कोई ऐसा बालक अभिप्रेत है जिसकी आयु 12 मास से अधिक न हो।
7. "अनुज्ञापन प्राधिकारी" से स्थानीय क्षेत्र के लिए राज्य के खाद्य सुरक्षा आयुक्त या खाद्य प्राधिकरण द्वारा अधिनियम की धारा 36(i) के अधीन नियुक्त किया गया अभिहित अधिकारी अभिप्रेत है और इसके अंतर्गत ऐसा अधिकारी भी है जिसे अभिहित अधिकारी द्वारा कोई अनुज्ञप्ति जारी करने की शक्ति प्रत्यायोजित की गई है।
8. "लेबल" से अभिप्रेत है, किसी खाद्य पैकेज के आधान, कवर, डाट या ढक्कन पर लगा कोई टैग, ब्रांड, चिह्न, चित्रित या अन्य वर्णित सामग्री जो लिखित, मुद्रित, स्टैसिलीकृत, चिह्नित, उत्कीर्णित, ग्राफिक, छिद्रित, स्टैंपीकृत या छपी है। विनिर्माण के मास और वर्ष की घोषणा के प्रयोजन के लिए बाट और माप मानक (पैककृत वस्तु) नियम, 1977, नियम 6(ख) के उपबंध लागू होंगे।
9. "लाट संख्यांक" या "कोड संख्यांक" या "बैच संख्यांक" से लाट संख्यांक या कोड संख्यांक या बैच संख्यांक दर्शित करने वाली, संख्या में या वर्णमाला में या संख्या या वर्णमाला दोनों के संयोजन में कोई संख्यांक अभिप्रेत है जिसके पूर्व "लाट संख्यांक" या "लाट" अथवा "कोड संख्यांक" या "कोड" अथवा "बैच संख्यांक" या "बैच" शब्द या कोई सुभेदक उपसर्ग है जिसके द्वारा खाद्य के विनिर्माण का पता किया जा सकता है और वितरण में उसकी पहचान की जा सकती है।
10. "मल्टीपीस पैकेज" से ऐसा पैकेज अभिप्रेत है जिसमें अलग-अलग या एक संपूर्ण पैकेज के रूप में फुटकर विक्रय के लिए आशयित समान मात्रा में अलग-अलग पैक की हुई और लेबल की गई एक ही वस्तु हो।
11. "मांसाहारी खाद्य" से एक ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जिसमें एक संघटक के रूप में पक्षियों, ताजा जल अथवा समुद्री जीव-जंतुओं अथवा अंडों अथवा किसी पशु जनित उत्पाद सहित, कोई भी समग्र जीव-जंतु अथवा उसका भाग अंतर्विष्ट हो।
12. "पोषणकारी खाद्य" से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसके बारे में यह दावा किया गया है कि वह खनिजों या प्रोटीनों या विटामिनों या धातुओं अथवा उनके मिश्रणों या अमिनो अम्लों (भारतवासियों के लिए सिफारिश की गई दैनिक उपभोग की मात्रा से अधिक नहीं) या इंजाइमों (अनुज्ञेय सीमा के भीतर) जैसे पोषणों से समृद्ध किया गया है।
13. "पूर्व-पैकेज में रूँचे गए" या "पूर्व-पैक किए गए खाद्य" से ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जो किसी प्रकार के पैकेज में ऐसी रीति में रखा जाता है कि उसकी अंतर्वस्तुओं को इसमें छेड़-छाड़ किए बिना परिवर्तित नहीं किया जा सकता हो और जो ग्राहक को विक्रय करने के लिए तैयार है।

टिप्पण : इन विनियमों में जहाँ-कहीं भी "पैकेज" अभिव्यक्ति आती है, उसका अर्थ ऐसे पैकेज के रूप में लगाया जाएगा जिसमें पूर्व-पैक किया गया खाद्य पदार्थ है।

14. "प्रमुख प्रदर्शित पैनेल" से आधान/पैकेज का वह भाग अभिप्रेत है जो ग्राहक द्वारा इसमें अंतर्विष्ट वस्तु का प्रदर्शन, विक्रय या क्रय की सामान्य और प्रचलित दशाओं में प्रदर्शित किया गया या प्रस्तुत किए गए या दिखाए जाने या ग्राहक द्वारा परीक्षा किए जाने आशयित हैं या संभाव्य है।

15. "तारीख तक - प्रयोग" या "अनुशंसित उपभोग की अंतिम तारीख" या "अवसान की तारीख" से वह तारीख अभिप्रेत है जो किसी ऐसी उल्लिखित भंडारकरण दशा में प्राक्कलित अवधि को संज्ञापित करती है जिसके पश्चात् उत्पाद में अधिसंभाव्यतः ऐसे गुण-धर्म नहीं रह जाएंगे जिनकी ग्राहक द्वारा सामान्यतः प्रत्याशा की जाती है और खाद्य विषय योग्य नहीं रह जाएगा।

16. "शाकाहारी खाद्य" से विनियम 1.2.1(11) में यथा परिभाषित मांसाहारी खाद्य से भिन्न कोई खाद्य पदार्थ अभिप्रेत है।

17. "थोक पैकेज" से ऐसा पैकेज अभिप्रेत है जिसमें -

(क) अनेक खुदरा पैकेज अंतर्विष्ट है और जहां ऐसे प्रथम उल्लिखित पैकेज बिचौलिये को विक्रय करने, सवितरित करने या परिदान करने के लिए आशयित हैं और किसी एक ग्राहक को सीधे विक्रय करने के लिए आशयित नहीं है; या

(ख) किसी बिचौलिये को थोक में विक्रय करने के लिए ऐसी खाद्य-वस्तु अंतर्विष्ट है जिससे कि ऐसा बिचौलिया ऐसी खाद्य-वस्तु की लघु मात्रा में ग्राहक को विक्रय करने, सवितरण करने या परिदान करने के लिए समर्थ हो सके।

इन विनियमों में जो अभिव्यक्तियां प्रयुक्त की गई हैं किंतु जिन्हें इन विनियमों में परिभाषित नहीं किया गया है, उनका अपना-अपना वही अर्थ होगा जो अर्थ उन्हें अधिनियम में दिया गया है या जैसाकि इन विनियमों, अध्यायों और परिशिष्टों में उपबंधित किया गया है।

अध्याय 2 - खाद्य प्राधिकरण और कारबार का संव्यवहार

भाग 2.1 : खाद्य प्राधिकरण

विनियम 2.1.1 : भारतीय खाद्य प्राधिकरण के कर्मचारियों का वेतन तथा सेवा के निबंधन और शर्तें।

विनियम 2.1.2 : कारबार के संव्यवहार के लिए प्रक्रिया।

भाग 2.2 : केंद्रीय सलाहकार समिति

विनियम 2.2.1 : कारबार के संव्यवहार के लिए प्रक्रिया

भाग 2.3 : वैज्ञानिक समिति और पैनेल।

विनियम 2.3.1 : वैज्ञानिक समिति के स्थापन और प्रचालन के लिए प्रक्रिया।

विनियम 2.3.2 : वैज्ञानिक पैनेल के स्थापन और प्रचालन के लिए प्रक्रिया।

भाग 2.4 : अभिहित अधिकारी की अधिकारिता।

विनियम 2.4.1 : खाद्य सुरक्षा आयुक्त, आदेश करके, विनियम 1.2.1(5) में परिभाषित अनुसार प्रत्येक जिले के लिए खाद्य सुरक्षा प्रशासन का भार साधक अधिकारी होने के लिए, अभिहित अधिकारी नियुक्त करेगा, जो उपमंडल अधिकारी के रैंक से नीचे का नहीं होगा।

अध्याय 3

खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण

भाग 3.1 : परिभाषाएं

इन विनियमों में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो,-

विनियम 3.1.1 "केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी" से भारतीय खाद्य प्राधिकरण के मुख्य कार्यपालक अधिकारी द्वारा खाद्य सुरक्षा आयुक्त की अपनी हैसियत में नियुक्त किया गया अभिहित अधिकारी अभिप्रेत है।

विनियम 3.1.2 "छोटे खाद्य विनिर्माता" से कोई ऐसा खाद्य विनिर्माता अभिप्रेत है, जो-

(क) स्वयं किसी खाद्य पदार्थ का विनिर्माण करता है या विक्रय करता है या छोटा फुटकर विक्रेता है, हाँकर, फेरीवाला या अस्थायी स्टालधारक है; या

(ख) खाद्य कारबार से संबंधित किसी लघु उद्योग या कुटीर उद्योग या ऐसे किसी अन्य उद्योग या छोटे खाद्य कारबारकर्ता सहित कोई ऐसा खाद्य कारबारकर्ता जिसका वार्षिक आवर्त 12 लाख रुपए से अधिक नहीं है और/या जिसकी—

(i) खाद्य उत्पाद क्षमता (दूध और दूध उत्पादों तथा मांस और मांस उत्पादों से भिन्न) प्रतिदिन 100 कि. ग्रा./लिटर से अधिक नहीं है, अथवा

(ii) दूध का उत्पादन या प्राप्ति या संग्रह प्रतिदिन 500 लिटर तक है, अथवा

(iii) प्रतिदिन पशुवध क्षमता दो बड़े पशुओं या दस छोटे पशुओं या पचास कुक्कुट पक्षियों या इससे कम है।

विनियम 3.1.3 “रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी” से अभिहित अधिकारी/खाद्य सुरक्षा अधिकारी या पंचायत, नगर निगम या अन्य स्थानीय निकाय या किसी क्षेत्र की पंचायत का कोई अन्य पदधारी अभिप्रेत है जिसे इन विनियमों में यथा विनिर्दिष्ट रजिस्ट्रेशन के प्रयोजन के लिए राज्य सुरक्षा अधिकारी द्वारा इस प्रकार अधिसूचित किया गया है।

विनियम 3.1.4 “राज्य अनुज्ञापन प्राधिकारी” से किसी राज्य या संघ शासित क्षेत्र के खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा अधिनियम की धारा 36(1) के अधीन नियुक्त किए गए अभिहित अधिकारी अभिप्रेत हैं।

इन विनियमों में जो शब्द और अभिव्यक्तियाँ प्रयोग की गई हैं, किंतु जिन्हें इन विनियमों में परिभाषित नहीं किया गया है, अपितु अधिनियम या अधिनियम के अधीन किन्हीं अन्य विनियमों में परिभाषित किया गया है, उनका अपना-अपना वही अर्थ होगा जो अर्थ उन्हें अधिनियम या विनियमों में दिया गया है।

विनियम 3.2 : खाद्य कारबार के लिए रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञप्ति

देश में के सभी खाद्य कारबार संचालकों को, मानव उपभोग के लिए सुरक्षित और स्वास्थ्यप्रद खाद्य की उपलब्धता पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना, इसमें इसके पश्चात् अधिकथित प्रक्रियाओं के अनुसार रजिस्ट्रीकृत और अनुज्ञप्त किया जाएगा।

विनियम 3.2.1 : छोटे खाद्य कारबार का रजिस्ट्रीकरण

(1) प्रत्येक छोटा खाद्य (पैटी फुड) विनिर्माता इन विनियमों की अनुसूची 2 में दिए गए प्ररूप ‘क’ में, अनुसूची-3 में यथा उपबोधित फीस के साथ, रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी के पास रजिस्ट्रीकरण के लिए आवेदन प्रस्तुत करके अपने को रजिस्टर कराएगा।

(2) खाद्य कारबार संचालक इन विनियमों की अनुसूची 4(भाग 1) में उपबोधित स्वास्थ्य और सुरक्षा की मौलिक अपेक्षाओं का पालन करेगा और अनुसूची-2 के अधीन उपाबंध-1 में दिए गए रूप विधान (फोरमेट) में आवेदन के साथ इन अपेक्षाओं का पालन करने की एक स्व-प्रमाणित घोषणा प्रस्तुत करेगा।

(3) रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी आवेदन पर विचार करेगा और लिखित में या तो रजिस्ट्रीकरण करेगा या लिखित में कारण लेखबद्ध करके आवेदन को नार्मजूर कर सकेगा या रजिस्ट्रीकरण के लिए आवेदन की प्राप्ति के सात दिन के भीतर निरीक्षण के लिए सूचना जारी कर सकेगा।

(4) निरीक्षण के लिए आदेश किए जाने की दशा में, रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी द्वारा, परिसरों की सुरक्षा, स्वास्थ्य और स्वच्छता दशाओं से समाधान हो जाने के पश्चात्, तीस दिन के भीतर रजिस्ट्रीकरण किया जाएगा।

(5) उपरोक्त उप-विनियम (3) में उपबोधित अनुसार सात दिन के भीतर यदि रजिस्ट्रीकरण नहीं किया जाता है, या इनकार किया जाता है, या निरीक्षण के लिए आदेश नहीं किया जाता है या उपरोक्त उप-विनियम (4) में उपबोधित अनुसार 30 दिन के भीतर कोई विनिश्चय संसूचित नहीं किया जाता है, तो कारबारकर्ता अपना कारबार आरंभ कर सकेगा, परंतु खाद्य कारबार संचालक रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी द्वारा बाद के समय पर सुझाए गए किसी सुधार का पालन करने के लिए आबद्ध होगा।

परंतु रजिस्ट्रीकरण के लिए इनकार आवेदक को सुनवाई का अवसर दिए बिना और कारणों को लेखबद्ध किए बिना नहीं किया जाएगा।

(6) रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी एक रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र और एक फोटो पहचान पत्र जारी करेगा, जिसे सदैव परिसरों या यान या गाड़ी के भीतर प्रमुख स्थान पर या ऐसे अन्य स्थान पर जहाँ व्यक्ति विक्रय करता है और छोटे खाद्य कारबार की दशा में, जहाँ वह खाद्य का विनिर्माण करता है, प्रदर्शित किया जाएगा।

(7) रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी या इस प्रयोजन के लिए विनिर्दिष्ट रूप से प्राधिकृत कोई अन्य अधिकारी अथवा अधिकरण वर्ष में कम से कम एक बार रजिस्ट्रीकृत स्थापनों का खाद्य सुरक्षा निरीक्षण करेगा।

विनियम 3.2.2 : खाद्य कारबार के लिए अनुज्ञप्ति

(1) विनियम 3.2.1 के अधीन रहते हुए, कोई व्यक्ति तब तक कोई खाद्य कारबार आरंभ नहीं करेगा जब तक कि उसके पास इन विनियमों के अधीन एक विधिमान्य अनुज्ञप्ति नहीं है।

परंतु कोई व्यक्ति या खाद्य कारबारकर्ता, जो इन विनियमों की अधिसूचना की तारीख पर, अधिनियम की द्वितीय अनुसूची में वर्णित अधिनियमों या आदेशों के अधीन यथास्थिति, किसी अनुज्ञप्ति, रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञा के अधीन खाद्य कारबार कर रहा है, अनुज्ञापन प्राधिकारी ऐसे सभी स्थापनों की पूर्ण जानकारी एकत्रित करेगा और इन विनियमों की अधिसूचना के एक वर्ष के भीतर उनकी विद्यमान अनुज्ञप्ति को अनुज्ञापन/रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी को आवेदन किए जाने पर अनुज्ञप्ति/रजिस्ट्रीकरण को इन विनियमों के अधीन परिवर्तित करेगा। उक्त अधिनियमों या आदेशों में से किसी के अधीन प्रदान की गई पूर्ववर्ती अनुज्ञप्ति या रजिस्ट्रीकरण की विधिमान्यता की शेष अवधि के लिए कोई अनुज्ञप्ति फीस संदत्त नहीं की जाएगी। किसी खाद्य कारबार संचालक द्वारा इस उपबंध का अनुपालन नहीं करने पर अधिनियम की धारा 55 के अधीन शास्ति अधिरोपित की जाएगी।

परंतु यह और कि कोई कारबारकर्ता, जिसके पास खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की अनुसूची-2 के अधीन यथा विनिर्दिष्ट किसी अन्य अधिनियम/आदेश के अधीन किसी विनिर्दिष्ट विधिमान्यता या अवसान की तारीख के बिना रजिस्ट्रीकरण/अनुज्ञप्ति है, और अन्यथा इन विनियमों के अधीन अनुज्ञप्ति अभिप्राप्त करने के लिए हकदार है, अधिसूचना की तारीख से एक वर्ष के भीतर प्रयोज्य फीस का संदाय करके इन विनियमों के अधीन रजिस्ट्रीकरण/अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन करना होगा और अभिप्राप्त करनी होगी।

(2) ऊपर विनियम 3.2.2(1) में और अधिनियम की द्वितीय अनुसूची में वर्णित विद्यमान अधिनियमों या आदेशों के अधीन जारी किए गए रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति प्रमाणपत्रों में अंतर्विष्ट उपबंधों के होते हुए भी, अनुज्ञापन प्राधिकारी, यदि उसके पास यह विश्वास करने का कारण है कि कारबारकर्ता विद्यमान रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति की सभी या किसी शर्त का अथवा अनुसूची 4 में दी गई सुरक्षा अपेक्षाओं का पालन करने में असफल रहा है, कारबारकर्ता को उक्त शर्तों और अपेक्षाओं का पालन करने के लिए समुचित निदेश दे सकेगा।

(3) ऐसा खाद्य कारबार जो अनुसूची-1 के अंतर्गत आता है, आरंभ करने या चलाने के लिए अनुज्ञप्ति केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा प्रदान की जाएगी। किसी प्रकार की खाद्य वस्तु, जिसमें खाद्य संघटक और खाद्य योज्यक भी सम्मिलित हैं, आयात करने के लिए किसी कारबारकर्ता को केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी से एक अनुज्ञप्ति अभिप्राप्त करनी होगी, परंतु खाद्य प्राधिकरण अधिसूचना द्वारा अनुसूची-1 में दी गई सूची में ऐसे परिवर्तन या उपांतरण, जो आवश्यक समझे, कर सकता है।

(4) ऐसे खाद्य कारबार को, जो अनुसूची-1 के अंतर्गत नहीं आते हैं, आरंभ करने या चलाने के लिए अनुज्ञप्ति राज्य प्राधिकारी द्वारा प्रदान की जाएगी।

(5) कारबारकर्ता यह सुनिश्चित करेगा कि अनुसूची-2 में दिए गए प्रारूप 'ख' के उपाबंध-2 में यथा उपबंधित अनुज्ञप्ति की सभी शर्तों और अनुसूची -4 में उपबंधित सुरक्षा, स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं का सदैव पालन किया गया है।

परंतु कोई व्यक्ति, परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) विनियम, 1996 के अधीन परमाणु ऊर्जा विभाग से अनुज्ञप्ति के अधीन के सिवाय, किसी ऐसी खाद्य वस्तु का, जो किरणन प्रक्रिया के अधीन रही हो, विनिर्माण, आयात, विक्रय, स्टॉक, वितरण या विक्रय के लिए प्रदर्शन नहीं करेगा।

परंतु यह और कि अनुज्ञापन प्राधिकारी स्वयं या प्राधिकृत अधिकरणों द्वारा अनुज्ञप्त स्थापनों की आवधिक खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा और निरीक्षण सुनिश्चित करेगा।

विनियम 3.2.3 अनुज्ञापन प्राधिकारी को अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन

अनुज्ञप्ति प्रदान करने के लिए आवेदन अनुसूची-2 के प्रारूप 'ख' में विनियम 3.2.2(3) और 3.2.2(4) में यथा विनिर्दिष्ट संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी को किया जाएगा और आवेदन के साथ उपाबंध-1 में उपबंधित रूप विधान (फॉर्मेट) में एक स्व-प्रमाणित घोषणा तथा अनुसूची-3 में विहित की गई प्रयोज्य फीस के साथ अनुसूची-2 के उपाबंध-2 में वर्णित दस्तावेजों की प्रतियां संलग्न की जाएंगी।

विनियम 3.2.4 अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन पर कार्यवाही

(1) संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा कोई अनुज्ञप्ति, इन विनियमों के उपबंधों के अधीन रहते हुए, सभी दस्तावेजों और फीस के साथ पूर्णरूप से भरे हुए आवेदन के प्राप्त होने की तारीख से 60 दिन के भीतर जारी की जाएगी।

(2) सभी अपेक्षित दस्तावेजों और फीस के साथ पूर्ण रूप से भरा हुआ आवेदन प्राप्त होने पर संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी प्रत्येक आवेदक को एक अनन्य (यूनिक) आवेदन संख्यांक जारी करेगा जिसे अनुज्ञापन प्राधिकारी और आवेदक के बीच सभी भावी पत्राचार में निर्दिष्ट किया जाएगा।

(3) आवेदन प्राप्त होने की तारीख से 15 दिन के भीतर आवेदन की संवीक्षा करने पर यदि संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी आवेदन के संबंध में किसी अन्य अतिरिक्त जानकारी की अपेक्षा करता है या यदि आवेदन पूरी तरह भरा नहीं गया है, तो अनुज्ञापन प्राधिकारी ऐसी अवस्था के 30 दिन के भीतर लिखित में, यथास्थिति, ऐसी अतिरिक्त जानकारी प्रस्तुत करने के लिए या आवेदन को पूर्ण करने के लिए आवेदक को सूचित कर सकेगा।

(4) अनुज्ञापन प्राधिकारी पूर्ण जानकारी और दस्तावेजों के प्राप्त होने पर खाद्य प्राधिकारण द्वारा यथा अधिकथित रीति में और विनियमों के अनुसार परिसरों का निरीक्षण करने के लिए खाद्य सुरक्षा अधिकारी या ऐसे कृत्यों के लिए विशेष रूप से अभिहित किसी अन्य व्यक्ति को निदेश देगा। अनुज्ञप्ति प्राधिकारी, यदि वह आवश्यक समझता है, आवेदक को अनुसूची-4 में यथा विनिर्दिष्ट साधारण स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी शर्तों को सुनिश्चित करने के लिए परिसरों में आवश्यक उपाय किए जाने या बदलाव या परिवर्तन किए जाने संबंधी खाद्य कारबारकर्ता के लिए दिशा-निर्देश जारी कर सकेगा।

(5) संबद्ध अनुज्ञापन प्राधिकारी निरीक्षण रिपोर्ट के प्राप्त होने के 30 दिन के भीतर आवेदन पर विचार करेगा और या तो अनुज्ञप्ति अनुदत्त कर सकेगा या नार्मजूर कर सकेगा।

परंतु किसी आवेदक को अनुज्ञप्ति से इनकार उसे सुनवाई का अवसर दिए बिना और कारणों को लेखबद्ध किए बिना नहीं किया जाएगा।

(6) अनुज्ञापन प्राधिकारी इन विनियमों की अनुसूची-2 के अधीन दिए गए रूप-विधान-ग में अनुज्ञप्ति जारी करेगा और उसकी एक सही प्रति सदैव उन परिसरों के प्रमुख स्थान पर प्रदर्शित की जाएगी, जहां कारबारकर्ता खाद्य कारबार करता है।

विनियम 3.2.5 कतिपय स्थानीय क्षेत्रों में अनुज्ञप्ति जारी करने के लिए प्रक्रिया

(1) एक या एक से अधिक खाद्य पदार्थों के लिए तथा उसी स्थानीय क्षेत्र में स्थित विभिन्न स्थापनों या परिसरों के लिए भी अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा एक ही अनुज्ञप्ति दी जा सकेगी।

(2) केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी रेलवे, रक्षा आदि जैसे किसी सरकारी संगठन में, जहां बड़ी संख्या में खाद्य स्थापन हैं, खाद्य सुरक्षा को सुनिश्चित करने के लिए प्रक्रिया की पर्याप्तता के बारे में अपना समाधान करने के पश्चात् उस संगठन के किसी अधिकारी को अधिनियम की धारा 36(3) के अधीन अभिहित अधिकारी के रूप में कृत्य करने के लिए प्राधिकृत कर सकेगा, जो उन संगठनों द्वारा परोसे जाने वाले खाद्य की सुरक्षा के लिए और यह सुनिश्चित करने के लिए उत्तरदायी होगा कि अधिनियम तथा इन विनियमों के अधीन खाद्य कारबार चलाने के लिए अधिकथित सभी अन्य शर्तों का पालन किया गया है। परंतु खाद्य प्राधिकरण स्वयं या प्रत्यायित अधिकरणों द्वारा इन स्थापनों की वर्ष में एक बार खाद्य सुरक्षा संपरीक्षा कर सकेगा।

विनियम 3.2.6 : कारबार का प्रारंभ

यदि पूर्णरूप से भरा हुआ आवेदन देने के पश्चात् 60 दिन के भीतर अनुज्ञप्ति जारी नहीं की जाती है या आवेदक को विनियम 3.2.4(3) के अधीन अपर्याप्तता की कोई जानकारी या विनियम 3.2.4(4) के अधीन संबंधित अनुज्ञापन प्राधिकारी से त्रुटियों को उपदर्शित हुए निरीक्षण रिपोर्ट प्राप्त नहीं हुई है, तो आवेदक अपना खाद्य कारबार प्रारंभ कर सकेगा और संबद्ध अनुज्ञापन प्राधिकारी आवेदक को ऐसा कारबार प्रारंभ से मना नहीं करेगा।

विनियम : 3.2.7 रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञप्ति की विधिमान्यता और नवीकरण

(1) इन विनियमों के अधीन प्रदान किया गया रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञप्ति, जब तक अन्यथा विनिर्दिष्ट न किया जाए—

रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति जारी करने की तारीख से कारबारकर्ता द्वारा चयनित अनुसार 1 से 5 वर्ष की अवधि के लिए यदि ऐसी अवधि के लिए प्रयोज्य फीस विप्रेषित की जाती है और अनुज्ञप्ति की सभी शर्तों की अनुपालन किया जाता है, विधिमान्य और अस्तित्वशील रहेंगे।

(2) इन विनियमों के अधीन अनुदत्त किए गए किसी रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के नवीकरण के लिए कोई आवेदन अनुज्ञप्ति में उपदर्शित अवसान की तारीख से कम से कम 30 दिन पूर्व यथास्थिति, अनुसूची-2 के प्ररूप 'क' या प्ररूप 'ख' में किया जाएगा।

(3) रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञप्ति उस समय तक प्रवर्तन में बने रहेंगे जब तक नवीकरण के लिए आवेदन पर आदेश पारित नहीं किए जाते हैं किंतु यह अवधि किसी भी दशा में रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के अवसान की तारीख से 30 दिन से आगे नहीं होगी।

(4) उपरोक्त विनियम 3.2.7(2) में उल्लिखित अवधि के परे, किंतु अवसान की तारीख से पूर्व, नवीकरण के लिए फाइल किए गए आवेदन के साथ 100 रुपए प्रतिदिन के हिसाब से विलंब के लिए विलंब फीस संलग्न की जाएगी।

(5) कोई रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति, जिसके लिए उपरोक्त विनियम 3.2.7(2) या 3.2.7(4) में वर्णित अवधि के भीतर नवीकरण के लिए आवेदन नहीं किया गया है, पर्यवसित हो जाएगा और कारबारकर्ता परिसरों में सभी कारबार कार्यकलाप बंद करेगा। खाद्य कारबारकर्ता, यदि वह कारबार पुनः आरंभ करना चाहता है, को यथास्थिति, विनियम 3.2.1 और 3.2.3 में उपबोधित अनुसार नये रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के लिए आवेदन करना होगा।

(6) ऐसा कारबारकर्ता जिसके पास प्रत्यायित खाद्य सुरक्षा संपरीक्षक या खाद्य प्राधिकरण द्वारा प्रत्यायित किसी अधिकरण या इस प्रयोजन के लिए खाद्य प्राधिकरण द्वारा प्राधिकृत किसी अन्य संगठन का विधिमन्य प्रमाणपत्र है, उसका अनुज्ञप्ति के नवीकरण से पूर्व सामान्यतः निरीक्षण किया जाना अपेक्षित नहीं होगा।

परंतु ऐसा अधिहित अधिकारी नवीकरण से पूर्व, यदि उन कारणों से जो लेखबद्ध किए जाएं, आवश्यक समझता है, निरीक्षण के लिए आदेश कर सकेगा।

विनियम 3.2.8 रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति का निलंबन या रद्दकरण

(1) रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी अधिनियम की धारा 32 के उपबंधों के अनुसार, खाद्य कारबारकर्ता को सुनवाई का युक्तियुक्त अवसर देने के पश्चात् सभी या किसी क्रियाकलाप की बाबत जिसके लिए इन विनियमों के अधीन रजिस्ट्रीकरण/अनुज्ञप्ति अनुदत्त की गई है, किसी रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति को, ऐसे निलंबन के लिए कारणों का संक्षिप्त कथन करने के पश्चात् निलंबित कर सकेगा, यदि उसके पास यह विश्वास करने का आधार है कि खाद्य कारबारकर्ता शर्तों का पालन करने और अधिनियम की धारा 32 के अधीन तामील की गई सुधार सूचना में वर्णित अवधि के भीतर सुधार करने में असफल रहा है। ऐसे कथन की एक प्रति संबंधित खाद्य कारबारकर्ता को दी जाएगी जिसका रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति निलंबित की गई है।

(2) यथास्थिति, रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी युक्तियुक्त अवधि के भीतर, जो निलंबन के आदेश की तारीख से 14 दिन से कम नहीं होगी, खाद्य कारबारकर्ता के परिसर (परिसरों) का निरीक्षण करने का निदेश देगा।

(3) निरीक्षण रिपोर्ट का पुनर्विलोकन करने पर यदि रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी की यह राय है कि खाद्य कारबारकर्ता अभी भी त्रुटियों या लोपों का सुधार करने अथवा सुधार सूचना की उन शर्तों का पालन करने में असफल रहा है जो निलंबन का कारण थी, ऐसा प्राधिकारी खाद्य कारबारकर्ता को अधिनियम की धारा 32(3) के अधीन यथा उपबोधित हेतुक दर्शित करने का अवसर देने के पश्चात् अनुज्ञप्ति/रजिस्ट्रीकरण को रद्द कर सकेगा।

(4) इन विनियमों में अंतर्विष्ट किसी बात के होते हुए भी, रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी, उन कारणों से जो लेखबद्ध किए जाएंगे, लोक स्वास्थ्य के हित में किसी रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति को तत्काल रद्द कर सकेगा।

(5) इन विनियमों के अधीन रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के किसी निलंबन या रद्दकरण से खाद्य कारबारकर्ता किसी प्रतिकर के लिए या रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति या इनके नवीकरण की बाबत संदत्त की गई किसी फीस (फीसों) के प्रतिदाय के लिए हकदार नहीं होगा।

(6) संबंधित खाद्य कारबारकर्ता निलंबन की दशा में निरीक्षण के लिए नया आवेदन और रद्दकरण की दशा में रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति के लिए नया आवेदन विनियम 3.2.8(3) के अधीन रद्दकरण की तारीख से न्यूनतम तीन मास की अवधि के पश्चात् कर सकेगा।

विनियम 3.2.9 : अनुज्ञप्ति या रजिस्ट्रीकरण अनुदत्त करने के पश्चात् परिसर (परिसरों) में उपांतरण, विस्तार या परिवर्तन

(1) खाद्य कारबारकर्ताओं को यह सुनिश्चित करना होगा कि उनके खाद्य कारबार स्थापनों की अद्यतन जानकारी सदैव रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी के पास रहे और उत्पाद के प्रवर्ग में किए गए किसी उपांतरण, परिवर्धन या परिवर्तन, अभिन्यास, विस्तार, बंद करने या कोई अन्य सारवान जानकारी जिसके आधार पर अनुज्ञप्ति अनुदत्त की गई थी, के बारे में सुसंगत प्राधिकारी को सूचित करेगा और ऐसी सूचना परिवर्तन किए जाने से पूर्व दी जाएगी।

परंतु किसी ऐसे परिवर्तन के लिए, जिससे अनुज्ञप्ति प्रमाणपत्र में अंतर्विष्ट जानकारी में तब्दीली आती है, ऐसे परिवर्तनों के साथ कारबार आरंभ करने से पूर्व अनुमोदन या अनुज्ञप्ति में पृष्ठांकन अपेक्षित होगा। खाद्य कारबारकर्ता मूल अनुज्ञप्ति को आवश्यक परिवर्तन करने के लिए एक वर्ष की अनुज्ञप्ति फीस के समकक्ष फीस के साथ अनुज्ञापन प्राधिकारी के पास प्रस्तुत करेगा। प्राधिकारी ऐसी जानकारी प्राप्त होने की तारीख से 30 दिन के भीतर क्रियाकलापों में किए गए परिवर्तनों का अनुमोदन कर सकेगा और ऐसे परिवर्तनों को सम्मिलित करते हुए एक संशोधित अनुज्ञप्ति जारी करेगा। पूर्वोक्त परिवर्तनों का अनुमोदन करते समय संबद्ध रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी कारबार चलाने की साध्यता तथा क्रियाकलापों में वांछित उपांतरणों या परिवर्धनों या परिवर्तनों के विधिक और अन्य सुसंगत पहलुओं पर विचार करेगा और अनुमोदन प्रदान करने से पूर्व, यदि आवश्यक हो, परिसरों के निरीक्षण का आदेश कर सकेगा।

विनियम : 3.2.10 : संदाय की रीति

इन विनियमों के अधीन संदेय सभी फीसों और प्रधारों को संदाय आदेश या डिमांड ड्राफ्ट या ऐसी आन-लाइन रीति में, जो संबद्ध खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा इस बाबत विहित किया जाए, किया जाएगा।

विनियम 3.2.11 : मृत्यु की दशा में रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति का अंतरण

(1) किसी रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति के धारक की मृत्यु की दशा में, ऐसा प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति मृतक के विधिक प्रतिनिधि या कुटुम्ब के किसी अन्य सदस्य के फायदे के लिए या निम्नलिखित अवधि की समाप्ति तक बनी रहेगी—

(क) रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति के धारक की मृत्यु की तारीख से नब्बे दिन की अवधि, या

(ख) ऐसी अधिक अवधि, जो कारणों को लेखबद्ध करके, अभिहित अधिकारी द्वारा अनुज्ञात की जाए।

(2) रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति के मृत धारक का विधिक प्रतिनिधि या कुटुम्ब का सदस्य ऐसे प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति का अंतरण अपने पक्ष में कराने के लिए संबद्ध प्राधिकारी के पास आवेदन करेगा।

(3) यथास्थिति, रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी, ऐसी जांच, जो वह ठीक समझे, करने के पश्चात् या तो रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति के अंतरण का अनुमोदन, यदि उसका यह समाधान हो जाता है कि आवेदक विधिक प्रतिनिधि है, करेगा या अनुरोध से इनकार कर सकेगा। परंतु रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी आवेदक को सुनवाई का अवसर दिए बिना और उन कारणों से, जो लेखबद्ध किए जाएंगे, अनुरोध से इनकार नहीं करेगा।

(4) अंतरण के लिए आवेदन फाइल किए जाने के उपरांत और प्राधिकारी का विनिश्चय लंबित रहने तक रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति प्रवर्तन में बने रहेंगे।

विनियम 3.2.12 अपील :

(1) कोई खाद्य कारबारकर्ता जो इन विनियमों के अधीन यथास्थिति, रजिस्ट्रीकरण प्राधिकारी या अनुज्ञापन प्राधिकारी के आदेश से व्यथित है, अधिनियम की धारा 31(8) और 32(4)(5) के अधीन अधिकथित उपबंधों के अनुसार संबद्ध अभिहित प्राधिकारी या खाद्य सुरक्षा आयुक्त को अपील कर सकेगा।

विनियम : 3.2.13 : विवरणी

(1) प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारी पूर्व वित्तीय वर्ष के दौरान उसके द्वारा व्यवहार किए गए खाद्य उत्पादों के प्रत्येक वर्ग की बाबत एक विवरणी इन विनियमों की अनुसूची-2 में दिए गए 'प्ररूप घ-1' में इलैक्ट्रॉनीय रूप से या ऐसे वास्तविक रूप में जैसाकि संबद्ध खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा विहित किया जाए, प्रत्येक वर्ष की 31 मई को या इससे पूर्व अनुज्ञापन प्राधिकारी को प्रस्तुत करेगा।

परंतु, तथापि, ऐसे अनुज्ञप्तिधारी जो दुग्ध और/या दुग्ध उत्पादों का विनिर्माण करते हैं, ऐसी विवरणी इन विनियमों की अनुसूची-2 में यथा उपबोधित प्ररूप-घ-2, भाग-2 में फाइल करेंगे।

परंतु यह और कि ऐसे अनुज्ञप्तिधारी जो दुग्ध और या दुग्ध उत्पादों का विनिर्माण करते हैं, इन विनियमों की अनुसूची-2 में यथा उपबंधित प्ररूप घ-2, भाग-1 में पूर्व मास के लिए प्रत्येक मास की दस तारीख तक मासिक विवरणी भी फाइल करेंगे।

(2) इन विनियमों के अधीन जारी की गई प्रत्येक अनुज्ञप्ति के लिए, इस बात को विचार में लिए बिना कि एक ही खाद्य कारबारकर्ता एक से अधिक अनुज्ञप्ति का धारक है, अलग-अलग विवरणी फाइल की जाएगी।

(3) प्रत्येक वर्ष की 31 मई के बाद विवरणी फाइल करने पर प्रतिदिन के विलंब के हिसाब से सौ रुपए प्रतिदिन की शास्ति लगेगी।

विनियम 3.2.14 : खाद्य कारबारकर्ता का निदेशों या आदेश से आबद्ध होना

प्रत्येक ऐसा खाद्य कारबारकर्ता जिसे इस आदेश के किसी उपबंध के अनुसरण में कोई निदेश या आदेश जारी किया गया है, ऐसे निदेशों या आदेश का पालन करने के लिए आबद्ध होगा और खाद्य कारबारकर्ता द्वारा ऐसे निदेश या आदेश का पालन करने में किसी प्रकार असफल रहना इन विनियमों के उपबंधों का अतिलंघन समझा जाएगा और अधिनियम के उपबंधों के अधीन विधिक कार्यवाही की जाएगी।

विनियम 3.2.15 : सलाहकार समिति गठित करने की प्राधिकरण की शक्ति

अधिनियम के अधीन बनाए गए किसी भी विनियम में अंतर्विष्ट किसी बात के होते हुए भी, खाद्य प्राधिकरण को खाद्य सुरक्षा या विनिर्दिष्ट उत्पाद के विवादकों से संबंधित किसी मामले पर सहायता, मदद या परामर्श देने के लिए सलाहकार समिति का गठन करने की शक्ति होगी।

अनुसूची - 1

केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी की परिधि के अंतर्गत आने वाले
खाद्य कारबार की सूची

[विनियम 3.2.2 (3) देखें]

- (1) दूध ठंडा करने वाली इकाइयों सहित डेरी इकाइयाँ जिनके पास प्रतिदिन 50,000 लिटर से अधिक तरल दूध या 2500 मीट्रिक टन वार्षिक दुग्ध ठोस के हथालन या प्रसंस्करण के साधन हैं।
- (2) वनस्पति तेल प्रसंस्करण इकाइयाँ और विलायक निष्कर्षण द्वारा वनस्पति तेल का उत्पादन करने वाली इकाइयाँ तथा तेल प्रपीडक इकाई सहित शोधनशालाएँ, जिनकी अधिष्ठापन क्षमता 2 मीट्रिक टन प्रतिदिन से अधिक है।
- (3) ऐसी सभी वधशालाएँ जिनके पास प्रतिदिन 50 बड़े पशुओं या भेड़ और बकरों सहित 150 या अधिक छोटे पशुओं अथवा 1000 या अधिक कुक्कुट पक्षियों का वध करने के साधन हैं।
- (4) मांस प्रसंस्करण इकाइयाँ जिनके पास प्रतिदिन 500 कि-ग्रा. से अधिक या 150 मीट्रिक टन वार्षिक मांस का हथालन या प्रसंस्कृत करने के साधन हैं।
- (5) (i) से (iv) के अधीन उल्लिखित से भिन्न पुनः लेबल लगाने या पुनः पैक करने वाली इकाइयों सहित ऐसी सभी खाद्य प्रसंस्करण इकाइयाँ, जिनकी अधिष्ठापन क्षमता 2 मीट्रिक टन प्रति दिन से अधिक है, सिवाय खाद्यान्नों, अनाजों और दालों को पीसने वाली इकाइयों के।
- (6) सौ प्रतिशत निर्यात के लिए अनुस्थापित इकाइयाँ।
- (7) वाणिज्यिक प्रयोग के लिए खाद्य वस्तुओं को आयात करने वाले सभी आयातकर्ता।
- (8) ऐसी किसी खाद्य वस्तु का विनिर्माण करने वाले सभी खाद्य कारबारकर्ता, जो इन विनियमों के अधीन विहित किए गए किसी खाद्य प्रवर्ग के अंतर्गत नहीं आते हैं या इनमें दिए गए योज्यकों के लिए विहित विनिर्देशों से किसी प्रकार से विचलन करते हैं।
- (9) दो या अधिक राज्यों में संचालित रिटेल चेन।
- (10) रेलवे, वायुयान और विमानपत्तन, समुद्रपत्तन, रक्षा आदि जैसे केंद्रीय सरकार के अभिकरणों के अधीन स्थापनों और इकाइयों में खाद्य परोसने वाली सेवाएँ।

अनुसूची - 2

प्रारूप 'क'

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन रजिस्ट्रीकरण/
रजिस्ट्रीकरण के नवीकरण के लिए आवेदन
[विनियम 3.2.1 और विनियम 3.2.7 देखें]

कारबार का प्रकार :

- ☐ भ्रमणशील/चलते-फिरते खाद्य विक्रेता
- ☐ हॉकर
- ☐ घर में स्थित कैंटीन/डब्बा वाला
- ☐ खाने-पीने (स्नैक्स) का छोटा फुटकर विक्रेता/ चाय की दुकान
- ☐ स्थायी/ अस्थायी स्टाल धारक
- ☐ विनिर्माता/ प्रसंस्करणकर्ता (प्रोसेसर)
- ☐ पुनः पैक कर्ता
- ☐ धार्मिक सभा, मेलों आदि में खाने के स्टाल
- ☐ दूध उत्पादक (जो डेरी को. आपरेटिव सोसाइटी का सदस्य नहीं है) / दूध विक्रेता
- ☐ ढाबा
- ☐ भछली/मांस/पोल्टरी शॉप/विक्रेता
- ☐ अन्य, कृपया विनिर्दिष्ट करें _____

आवेदक का
फोटो

(क) आवेदक/ कंपनी का नाम :

(ख) पदनाम या हैसियत

- ☐ व्यक्ति
- ☐ भागीदार
- ☐ स्वत्वधारी
- ☐ को-आपरेटिव सोसाइटी का सचिव
- ☐ अन्य (कृपया विनिर्दिष्ट करें)

(ग) आवेदक की पहचान का सबूत

[टिप्पण : कृपया फोटो पहचान पत्र की प्रति प्रस्तुत करें जैसे- ड्राइविंग लाइसेंस, पासपोर्ट, राशन कार्ड या चुनाव पहचान पत्र]

(घ) पत्राचार के लिए पता :

दूरभाष सं. _____ मोबाइल सं. _____

फैक्स सं. _____ ई-मेल : _____

[टिप्पण : यदि पीपी नं. है (हैं) या सामान्य नं. है (हैं), तो कृपया संपर्क व्यक्ति का नाम भी बताएं]

(ड) क्षेत्र या अवस्थान, जहां खाद्य कारबार संचालित किया जाना है/ परिसर का पता :

(च) विनिर्मित या विक्रय की जाने वाली खाद्य वस्तुओं का वर्णन :

क्र.सं.	खाद्य प्रवर्ग का नाम	वर्णन

कृपया अलग पन्ना संलग्न करें, यदि आवश्यक हो।

(छ) खाद्य कारबार, यदि विद्यमान है, से कुल वार्षिक व्यापारावर्त, आय का सबूत दर्शित करते हुए किसी समर्थनकारी दस्तावेज (दस्तावेजों) के साथ (ऑनवीकरण के मामले में)

(ज) नए कारबार की दशा में - आरंभ करने की आशयित तारीख _____

(झ) मौसमी कारबार की दशा में, वर्ष के शुरूआत और समापन अवधि का उल्लेख करें : _____

(ञ) जल प्रदाय का स्रोत :

सार्वजनिक प्रदाय

प्राइवेट प्रदाय

कोई अन्य स्रोत

(ट) क्या खाद्य वस्तुओं के विनिर्माण में कोई बिजली पावर प्रयोग होती है :

☐ हां

☐ नहीं

यदि हां, तो वास्तविक प्रयुक्त हार्सपावर (एचपी) या स्वीकृत बिजली भार का उल्लेख करें

(ठ) मैंने/हमने खाद्य सुरक्षा और मानक (अनुज्ञप्ति और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2010 के उपबंधों के अनुसार रजिस्ट्रीकरण फीस के निमित्त _____ रुपए की धनराशि _____

द्वारा भेज दी है :

- ☐ डिमांड ड्राफ्ट सं. (————— को संदेय)
- ☐ नकद

(आवेदक के हस्ताक्षर)

प्ररूप 'ख'

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन अनुज्ञप्ति/अनुज्ञप्ति के नवीकरण के लिए आवेदन

[विनियम 3.2.21 विनियम 3.2.3 और विनियम 3.2.7 देखें]

कारबार का प्रकार (कृपया एक से अधिक पर निशान लगाएं, यदि लागू हो) :

- ☐ विनिर्माण/प्रसंस्करण, छंटाई, ग्रेडिंग आदि सहित
- ☐ दुग्ध संग्रह/ठंडा करना
- ☐ वधशाला
- ☐ विलायक निष्कर्षण इकाई
- ☐ तेल बीजों की पूर्व सफाई या तेल की पूर्व पिड़ाई से युक्त विलायक निष्कर्ष संयंत्र
- ☐ विलायक निष्कर्ष और तेल शोधन संयंत्र
- ☐ पैकेजिंग
- ☐ पुनः लेबल लगाना (पर-व्यक्ति द्वारा स्वयं की पैकिंग और लेबलिंग के अधीन विनिर्मित)
- ☐ आयातकरण
- ☐ भंडारण/ वेयर हाउस/कोल्ड स्टोरेज
- ☐ फुटकर व्यापार
- ☐ थोक व्यापार
- ☐ वितरक/प्रदायकर्ता
- ☐ खाद्य परिवाहक
- ☐ केटरिंग
- ☐ ढाबा या अन्य कोई खाद्य विक्रय स्थापन
- ☐ क्लब/कैंटीन
- ☐ होटल
- ☐ रेस्तरां
- ☐ अन्य, कृपया विनिर्दिष्ट करें _____

1. कंपनी का नाम :

2. पंजीकृत कार्यालय का पता :

3. परिसर का पता, जिसके लिए अनुज्ञप्ति हेतु आवेदन किया जा रहा है : _____

4. सक्रियाओं के भारसाधक तकनीकी रूप से अर्हित व्यक्ति का नाम और/या पदनाम, अर्हता और पता, जैसाकि विनियम _____ के अधीन अपेक्षित है।

नाम :

अईता :

पता :

दूरभाष सं. :

मोबाईल सं. :

ई-मेल :

फोटो पहचान पत्र सं. और अवलोकन की तारीख

5. अनुज्ञप्ति की शर्तों का पालन करने के लिए उत्तरदायी व्यक्ति (यदि उपरोक्त 4 से भिन्न व्यक्ति है) का नाम और / या पदनाम, पता और संपर्क नम्बर

नाम :

पता :

दूरभाष सं. :

मोबाईल सं. :

ई-मेल :

फोटो पहचान पत्र सं. और अवलोकन की तारीख

6. पत्राचार के लिए पता (यदि उपरोक्त 3 से भिन्न है)

7. दूरभाष सं. _____ मोबाईल सं. _____

फैक्स सं. _____ ई-मेल _____

8. विनिर्मित की जाने वाली प्रस्तावित खाद्य वस्तुएं

क्र.सं.	खाद्य का नाम	वर्णन/अधिष्ठापित उत्पादक क्षमता

यदि आवश्यक हो तो अलग प्रति संलग्न करें।

यदि पहले ही विधिमान्य अनुज्ञप्ति हैं - तो पिछले तीन वर्षों के दौरान विनिर्मित प्रत्येक प्रवर्ग के खाद्य की वार्षिक मात्रा का उल्लेख करें।

9. खाद्य उत्पादवार अधिष्ठापित क्षमता (प्रतिदिन) -----

10. डेरी इकाईयों के लिए

- (i) आवेदक के स्वामित्व और प्रबंध के अधीन दुग्ध ठंडा करने वाले केंद्रों (एमसीसी) थोक (बल्क) में दुग्ध ठंडा करने वाले केंद्रों (बीएमसी) का अवस्थान और अधिष्ठापित क्षमता।

क्र.सं.	एमसीसी/बीएमसी का नाम और पता	अधिष्ठापित क्षमता

यदि आवश्यक हो तो अलग प्रति संलग्न करें।

(i) प्रतिदिन प्रयोग/हथालन की जाने वाली दूध की औसत मात्रा

(क) उतरते मौसम में _____

(ख) चढ़ते मौसम में _____

11. विलायक निष्कर्षित तेल, वितैलित चूर्ण और खाद्य आटा के लिए :

(i) विलायक निष्कर्षित कारबार का ब्यौरा

तेल युक्त सामग्री का नाम	बीज या गरी या केक से	कच्चा	विलायक निष्कर्षित तेल, वितैलित चूर्ण और खाद्य आटा					वनस्पति तेल
			क्लिवित	क्लिवित और विरजित	परिष्कृत	वितैलित चूर्ण	खाद्य आटा	

यदि पहले ही विधिमान्य अनुज्ञप्ति है - पिछले तीन वर्षों के दौरान विनिर्मित प्रत्येक उत्पाद की मात्रा का उल्लेख करें।

(ii) मिल मालिक (प्रपीडक) या विलायक निष्कर्षणकर्ता द्वारा तेलयुक्त सामग्री, जो उसके द्वारा उत्पादित या प्राप्त की गई है या उसके द्वारा उत्पादित विलायक निष्कर्षित तेल के शोधन के लिए प्रयोग किए गए कारखाने या कारखानों का नाम और पता _____

12. प्रयुक्त किया जाने वाला स्वीकृत बिजली भार (लोड) और हासपावर _____

13. क्या इकाई विश्लेषणात्मक प्रयोगशाला से युक्त है _____

यदि हां, तो इसका ब्यौरा दें _____

14. विनियम 5(1) के परंतुक के अनुसार अन्य विधियों के अधीन अनुदत्त अनुज्ञप्ति के नवीकरण या अंतरण की दशा में - वह अवधि जिसके लिए अनुज्ञप्ति अपेक्षित है (1 से 5 वर्ष) _____

15. मैंने/हमने खाद्य सुरक्षा और मानक (अनुज्ञप्ति और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2010 के उपबंधों के अनुसार अनुज्ञप्ति फीस के निमित्त _____ रुपए की धनराशि डिमांड ड्राफ्ट सं. _____ (_____ को संदेय) द्वारा भेज दी है।

(आवेदक/प्राधिकृत हस्ताक्षरकर्ता के हस्ताक्षर)

उपाबंध - 1

घोषणा

मैं, श्री/कु./श्रीमती _____ पुत्र/पुत्री श्री _____
निवासी _____ सत्यनिष्ठा से प्रतिज्ञान और घोषणा करता हूँ/ करती हूँ कि मेरे द्वारा इसमें दी गई सभी जानकारी और विशिष्टियाँ मेरी जानकारी के अनुसार सही और सत्य हैं। मैं यह भी घोषणा करता हूँ/ करती हूँ कि मेरे द्वारा/ माध्यम से किए जा रहे या किए जाने के लिए प्रस्थापित खाद्य कारबार खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, तद्दीन अधिनियमित विनियमों/उप-विधियों, और विनिर्दिष्ट रूप से भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण या समय-समय पर इसके निमित्त प्राधिकृत अन्य व्यक्ति द्वारा प्रकाशित रजिस्ट्रीकरण और अनुज्ञप्ति विनियमों की अनुसूची-4 के अधीन उपबंधित स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी परिपाटियों पर मार्गदर्शक सिद्धांतों के अनुरूप है।

तारीख :

(हस्ताक्षर)

उपाबंध - 2

राज्य / केंद्रीय अनुज्ञापन प्राधिकारी को अनुज्ञप्ति के लिए किए गए नये आवेदन के साथ संलग्न किए जाने वाले दस्तावेज

1. स्वत्वधारी/ भागीदार या प्राधिकृत हस्ताक्षरकर्ता द्वारा सम्यक् रूप से भरा हुआ और हस्ताक्षरित प्ररूप-ख (दोहरी प्रति में)।
2. प्रसंस्करण इकाई का मीटरों/ वर्गमीटरों में परिमाण और सक्रियावार क्षेत्र आबंटन को दर्शित करते हुए ब्लूप्रिंट/ ले-आउट प्लान।
3. निदेशकों की सूची, पूर्ण पते और संपर्क ब्यौरे के साथ
4. उपस्करों और मशीनरी का नाम और सूची, संख्यांक, अधिष्ठापित क्षमता और प्रयुक्त हार्सपावर सहित।
5. स्वत्वधारी/भागीदार/ निदेशक (निदेशकों)/प्राधिकृत हस्ताक्षरकर्ता के सरकारी प्राधिकारी द्वारा जारी किया गया फोटो पहचान पत्र और पते का सबूत।
6. खाद्य प्रवर्ग की सूची जिन्हें विनिर्मित करने का इच्छुक है (विनिर्माताओं की दशा में)
7. विनिर्माता द्वारा नामनिर्देशित उत्तरदायी व्यक्ति के नाम और पते सहित प्राधिकार-पत्र और इसके साथ ही वैकल्पिक उत्तरदायी व्यक्ति का नाम और पता, उसमें निहित शक्तियों को उपदर्शित करते हुए, अर्थात् निरीक्षणों, नमूने लेने, पैक और प्रेषित करने में अधिकारियों की सहायता करना।
8. किसी मान्यता प्राप्त/लोक स्वास्थ्य प्रयोगशाला से खाद्य में संघटक के रूप में प्रयुक्त किए जाने वाले जल की पेयता संबंधी पुष्टि करने के लिए जल के पेस्ट्रीसाइड अवशिष्ट सहित विश्लेषक की रिपोर्ट (रासायनिक और जीवाणु संबंधी) जिसमें प्रयोगशाला के उस प्राधिकृत प्रतिनिधि का नाम जिसने नमूना लिया था तथा नमूने लेने की तारीख उपदर्शित हो।
9. परिसरों के कब्जे का सबूत (विक्रय-विलेख/किरायानामा/ बिजली का बिल, आदि)
10. फर्म गठित करने के निमित्त भागीदारी विलेख/शपथपत्र/एसोसिएशन का ज्ञापन और अनुच्छेद।
11. पुनः लेबल लगाने वाले की दशा में विनिर्माता का अनापत्ति प्रमाणपत्र।
12. खाद्य सुरक्षा प्रबंध व्यवस्था योजना या प्रमाणपत्र, यदि कोई है।
13. दुग्ध और दुग्ध उत्पाद प्रसंस्करण इकाईयों की दशा में दूध-संग्रह केंद्रों के अवस्थान सहित दूध का स्रोत या दूध के उपार्जन के लिए योजना।
14. मीट और मीट प्रसंस्करण संयंत्रों के लिए कच्ची सामग्री का स्रोत।
15. पैकेजबंदपेय जल, पैकेजबंद खनिज जल और/या कार्बनिकृत जल की विनिर्माण इकाईयों की दशा में संघटक के रूप में प्रयुक्त किए जाने वाले जल की किसी मान्यता प्राप्त/लोक स्वास्थ्य प्रयोगशाला से पेस्ट्रीसाइड अवशिष्ट की रिपोर्ट, जिसमें प्रयोगशाला के प्राधिकृत प्रतिनिधि का नाम जिसने नमूना लिया था और तारीख उपदर्शित हो।
16. प्रत्यावर्तित योजना, यदि कोई है।
17. नगरपालिका या स्थानीय निकाय और राज्य प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड से, सिवाय अधिसूचित औद्योगिक क्षेत्र की दशा में, अनापत्ति प्रमाणपत्र।

इन विनियमों से पूर्व विद्यमान अन्य विधियों के अधीन दी गई अनुज्ञप्ति के नवीकरण और अंतरण के दौरान

1. पूर्ववर्ती अनुज्ञप्ति अनुदत्त करने के दौरान दिए गए दस्तावेजों या दी गई जानकारी में कोई परिवर्तन।
2. खाद्य सुरक्षा मनेजमेंट प्रणाली का अंगीकृत प्रमाणपत्र या योजना (केंद्रीय अनुज्ञापन के अधीन आने वाली इकाईयों के लिए प्रत्यापित अभिकरणों से प्रमाणपत्र प्राप्त करना होगा)
3. कर्मचारों की सूची, उनके चिकित्सा प्रमाणपत्र के साथ।
4. सक्रिया के तकनीकी भारसाधक कार्मिक का नाम, अर्हता और ब्यौरा।

: লেখক পরিচয়

1. प्रश्न-ग में अनेक अज्ञातों की एक सही प्रति सभी समर्थ पर परिसरों के किसी प्रमुख स्थान पर प्रदर्शित करें।

3. प्राधिकारिदा का विवाह में किसी परिवार या उपारिदा का भार में परिवर्तन।

4. उत्पत्ति शक्ति का प्रदर्शन करने के लिए हम से कम एक तकनीकी व्यक्ति को नियोजित करें। उत्पत्ति शक्ति का प्रदर्शन करें।

श्रीगुरुभ्यो नमः

॥ होटल प्रबंधन और कंटेनिंग प्रौद्योगिकी में डिग्री या डिप्लोमा या कारबार की विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं से संबंधित किसी अन्य विद्या

THE UNITED STATES OF AMERICA

১৯৭৬-৭৭ খ্রিঃ অর্থবছর

6. यह प्रतिज्ञा की है कि अवधि/विवर्तिका में उपरोक्त चरण में निम्न किसी अवधि का कार्य में अन्तर्गत नहीं किया

7. खाद्य कारवार के प्रकार के अनुसार अर्जुनबी-4 में यथा विनिर्दिष्ट कारखाने की स्वच्छता और स्वास्थ्य के मानकों तथा कर्मचारियों

11-05-2011 11:55 AM

④ 此题考查了学生对《孟子》中“性善论”的理解。孟子认为，人性本善，但后天环境会影响人的本性。因此，教育的作用在于“存心养性”，即保存和扩充人心中固有的善性。这与荀子的“性恶论”和法家强调外在规范的观点形成了鲜明对比。

० यह सन्निहित करने कि प्रयोग किम जाने वाली कच्ची सामग्री का संग्रह और मात्रक वतम वर्णित करी है।

10. राष्ट्र का शासन किस विधि के द्वारा चलाया जाता है

ऐसे पुरुष पर नहीं देगा जो किसी शीवालय, महालय, नालिका, नाली या गढ़ और कैंडल-कट डालने वाला स्थान से अभिधीन

[illegible]

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

[illegible]

13. यह मानवित्व का है कि अन्धकार का अन्धकार धारित या शीत के स्थान से निकल उठनेवाला के पास पहुँचने तक संघर्ष प्रलय नहीं

[illegible]

PIA

1. एस हाटली, स्लोराआ आर अन्य खाद्य स्टाला के खानेधारी जा नमकान, भठोइया या अन्य खाद्य परेया का विक्रय करले

॥ श्रीगणेशाय नमः ॥

2. खाने का बरतना जो पकड़ा या तैयार किया गया खाना बेचना है, एक सवनापट्ट संदर्भित करोगा जिसमें ऐसे खानों की प्रकृति

॥ ॐ नमो भगवते वासुदेवाय ॥

3. प्रत्येक विनिर्माता, जिसके अंतर्गत घानी प्रचालक भी है या मक्खन, घी, वनस्पति, खाद्य तेल और अन्य वसाओं का थोक विक्रेता है, एक रजिस्टर रखेगा जिसमें विनिर्मित, प्राप्त और बेची गई मात्रा का और उसके विनिर्माणशाला या कारबार के स्थान से भेजे गए पदार्थों के प्रत्येक परेपण का गंतव्य स्थान दर्शित किया जाएगा और वह निरीक्षण करने के लिए ऐसा रजिस्टर, जब भी अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा ऐसा करने की अपेक्षा की जाए, प्रस्तुत करेगा।

4. वनस्पति तेल, खाद्य तेल और अन्य उत्पादों का उत्पादक या विनिर्माता इस अधिनियम के अधीन अनुज्ञप्ति के लिए तब तक पात्र नहीं होगा, जब तक कि नमूनों के विश्लेषणात्मक परीक्षण के लिए उसके पास स्वयं की प्रयोगशाला सुविधा नहीं है।

5. उत्पादक द्वारा विलायक निष्कर्षित तेल, 'अर्ध-परिष्कृत', या 'अपरिष्कृत श्रेणी-1', खाने योग्य मूंगफली आटा या खाने योग्य नारियल का आटा, या दोनों का प्रत्येक विक्रय या स्टॉक की संचलन सीधे रजिस्ट्रीकृत प्रयोगकर्ताओं को किया जाएगा न कि किसी अन्य व्यक्ति को किया जाएगा, और ऐसा विक्रय या संचलन किसी तृतीय पक्षकार के माध्यम से नहीं किया जाएगा।

6. किसी रजिस्ट्रीकृत प्रयोगकर्ता द्वारा विलायक-निष्कर्षित तेल, खाने योग्य मूंगफली के आटे या खाने योग्य नारियल के आटे, या दोनों की खरीदी गई प्रत्येक मात्रा का प्रयोग उसके द्वारा अपने स्वयं के कारखाने में पूरी तरह से आशयित प्रयोजन के लिए किया जाएगा और किसी अन्य व्यक्ति को पुनर्विक्रय या अन्यथा अंतरित नहीं की जाएगी।

परंतु इस उपखंड की कोई बात निम्नलिखित के विक्रय या संचलन के लिए लागू नहीं होगी :

- (i) कराँजिया का तेल
- (ii) कुसुम का तेल
- (iii) महुआ का तेल
- (iv) नीम का तेल
- (v) इमली के बीज का तेल
- (vi) भारतीय मानक संस्थान प्रमाणन चिह्न से युक्त खाने योग्य मूंगफली का आटा
- (vii) भारतीय मानक संस्थान प्रमाणन चिह्न से युक्त खाने योग्य नारियल का आटा

7. कोई खाद्य कारबारकर्ता किसी ऐसे खाद्य तेल का तब तक विक्रय या वितरण या विक्रय के लिए प्रस्थापना या किसी व्यक्ति को विक्रय के प्रयोजन के लिए प्रेषित या परिदान नहीं करेगा जिसे इन विनियमों में विनिर्दिष्ट रीति में पैक नहीं किया गया है, चिह्नित नहीं किया गया है या लेबल नहीं लगाया गया है, जब तक कि खाद्य सुरक्षा आयुक्त द्वारा विनिर्दिष्ट परिस्थितियों में और विनिर्दिष्ट समय के लिए और उन कारणों से, जो लेखबद्ध किए जाएं, राजपत्र में लोकहित में जारी अधिसूचना द्वारा इस शर्त से विनिर्दिष्ट रूप से छूट न दी गई हो।

प्ररूप 'घ' - 2
(विनियम 3.2.13 देखें)

भाग -I

दूध और दुग्ध उत्पादों के लिए मासिक विवरणी

वर्ष _____ के _____ मास के लिए

1. अनुज्ञप्तिधारी का नाम और पता _____
2. खाद्य उत्पादों के विनिर्माण/पुनः पैकिंग/पुनःलेबल लगाने के लिए प्राधिकृत परिसरों का पता : _____
3. अनुज्ञप्ति सं. _____
4. दुग्ध प्राप्ति _____

दूध का प्रकार	कुल मात्रा (टनों में)	दूध का मूल्य रु./ कि.ग्रा.	वैशाक मूल्य रु./ कि.ग्रा.	एसएनएफ का मूल्य रु./ कि.ग्रा.	टिप्पणी, यदि कोई है
---------------	-----------------------	-------------------------------	------------------------------	----------------------------------	---------------------

गाय

भैंस

मिश्रित

रु./कि.ग्रा. - रुपए प्रति किलोग्राम

5. उत्पादों की प्राप्तियों, विक्रय और स्टॉक का ब्यौरा

उत्पाद का नाम	प्रारंभिक स्टॉक (टन में)	प्राप्तियाँ उत्पाद (टनों में)	बेचा गया खरीदा गया टनों में	उत्पादित (टनों में)	समापन स्टॉक (टनों में)
---------------	-----------------------------	----------------------------------	--------------------------------	---------------------	---------------------------

1. ताजा दूध

- * मानकीकृत
- * टोण्ड
- * डबल टोण्ड
- * पूर्ण
- * मखनिया
- * अन्य (विनिर्दिष्ट करें)

2. दुग्ध वसा उत्पाद

- * मक्खन
- * घी
- * मक्खन तेल

3. शुद्धित दुग्ध

- * मखनिया
- * पूर्ण

4. अन्य दुग्ध उत्पाद

स्थान

तारीख

अनुज्ञप्तिधारी के हस्ताक्षर

प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारी द्वारा निरीक्षणों के लिए उपरोक्त जानकारी का ब्यौरा देते हुए एक रजिस्टर बनाया रखा जाएगा।

प्ररूप 'घ' - 2

भाग - II

दूध और दुग्ध उत्पादों के लिए वार्षिक विवरणी

वर्ष ----- के लिए

1. अनुज्ञप्तिधारी का नाम और पता -----
2. खाद्य उत्पादों के विनिर्माण/पुनः पैकिंग/पुनःलेबल लगाने के लिए प्राधिकृत परिसरों का पता :

3. अनुज्ञप्ति सं. -----
4. ----- की अवधि के दौरान विनिर्मित और आयातित खाद्य उत्पादों की, उनके विक्रय-मूल्य सहित, मात्राओं को टनों में दर्शित करते हुए विवरणी :

दूध की प्राप्ति

दूध का प्रकार	कुल मात्रा मीट्रिक टन	कुल वसा की प्राप्ति मीट्रिक टन	कुल एसएनएफ मीट्रिक टन	दूध का रु. प्रति कि. ग्रा. मूल्य	वसा का रु. प्रति कि.ग्रा. मूल्य	एसएनएफ का रु.प्रति कि.ग्रा. मूल्य
1	2	3	4	5	6	7
गाय						
भैंस						
मिश्रित						
उत्पाद						

पुनर्गठन

तरल दूध या दुग्ध उत्पाद बनाने के लिए उपयोग किया गया दुग्ध चूर्ण (टन में) मखनिया दुग्ध चूर्ण मक्खन तेल टन में सफेद मक्खन टन में

विक्रय के लिए सभी तरल दूध :

*चढ़ते मौसम में :

*उतरते मौसम में

अन्य दुग्ध उत्पाद :

*चढ़ते मौसम में :

*उतरते मौसम में

नाम, अवस्थान आदि के बारे में ब्यौरा संलग्न करें

स्टाक

उत्पाद का नाम	प्रारंभिक स्टॉक (टनों में)	समापन स्टॉक (टनों में)
1. ताजा दूध :		
* मानकीकृत :		
* टोण्ड :		
* पूर्ण :		
* मखनिया :		
अन्य (विनिर्दिष्ट करें)		
2. दुग्ध वसा उत्पाद :		
* मक्खन (बटर) :		
* घी :		
* मक्खन तेल :		
3. मखनिया :		
* पूर्ण :		
* पूर्ण :		
4. अन्य दुग्ध उत्पाद		

तारीख :

अनुज्ञप्तिधारी के हस्ताक्षर

प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारी द्वारा निरीक्षणों के लिए उपरोक्त जानकारी का ब्यौरा देते हुए एक रजिस्टर बनाया रखा जाएगा।

अनुसूची - 3

अनुज्ञप्ति अनुदत्त करने/नवीकरण करने/वार्षिक रजिस्ट्रीकरण/अनुज्ञप्ति की फीस रुपयों में

1. रजिस्ट्रीकरण के लिए फीस	100 रु.
2. केंद्रीय अनुज्ञप्ति प्राधिकारी द्वारा जारी की की गई अनुज्ञप्ति के लिए फीस	7500 रु.
3. राज्य अनुज्ञप्ति प्राधिकारी द्वारा जारी की गई अनुज्ञप्ति के लिए फीस :	
1. विनिर्माता/मिल मालिक	
(i) प्रतिदिन 1 मीट्रिक टन से ऊपर उत्पाद या 10,001 से 50,000 एलपीडी दूध या 501 से 2500 मीट्रिक टन वार्षिक दुग्ध ठोस	5000/- रुपए
(ii) 1 मीट्रिक से नीचे उत्पाद या 101 से 10,000 एलपीजी दूध या 51 मीट्रिक टन से 500 मीट्रिक टन वार्षिक दुग्ध ठोस	3000/- रुपए
2. होटल - 3 सितारा या इससे ऊपर	5000/- रुपए
3. रेस्तरां/बोर्डिंग, हाऊस, क्लब आदि, खाद्य परोसने वाले, कैटीन (स्कूल, कालेज, कार्यालय, संस्था), भोजन व्यवस्थापक (केटरर), खानपान प्रबंध के साथ, बैंकवेट हाल, भोजन-विक्रेता जैसे डब्बा वाला आदि।	2000/- रुपए
4. कोई अन्य खाद्य कारवारकर्ता	2000/- रुपए

किसी आवेदक द्वारा अनुज्ञप्ति के लिए संदत्त की गई फीस किसी भी परिस्थिति में प्रतिदेय नहीं होगी।

रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञप्ति की अनुलिपि जारी किया जाना

- (1) जहां कोई रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति गुम हो गई है, विकृत हो गई है, फट गई है, विरुपित हो गई है या विछिन्न हो गई है, वहां आवेदक विधिमान्यता की अवधि के दौरान, प्रयोज्य अनुज्ञप्ति फीस की दस प्रतिशत फीस संलग्न करके अनुलिपि प्रति के लिए आवेदन कर सकेगा।
- (2) ऐसा कोई आवेदन प्राप्त होने पर, अनुज्ञप्ति प्राधिकारी आवेदक को यथास्थिति, रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र या अनुज्ञप्ति की अनुलिपि प्रति, अनुदत्त करेगा जिस पर मुख्यतः "अनुलिपि" शब्द लिखा होगा।

अनुसूची - 4

खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण करने के लिए स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी साधारण पद्धतियाँ

विधायी संकल्प के विषय के रूप में तद्वारा यह प्रत्येकृत किया जाता है और घोषणा की जाती है कि मानव पोषाहार के क्षेत्र में विनिर्माण के प्रयोजनों हेतु देश में के उपभोक्ता के स्वास्थ्य और भलाई के लिए सुरक्षित, स्वच्छ और स्वास्थ्यप्रद खाद्य अपरिहार्य हैं; अधिकतर खाद्य एक क्षयशील वस्तु है और संदूषण तथा मिलावट होना संभाव्य है; प्रसंस्करण, विनिर्माण और सीधे उपभोग के प्रयोजनों के लिए स्वच्छ, सुरक्षित और स्वास्थ्यप्रद खाद्य का उत्पाद, वितरण और पर्याप्त आपूर्ति तंदुरुस्ती के लिए महत्वपूर्ण हैं और विनिर्माण के प्रयोजनों के लिए दूध के उत्पाद और वितरण हेतु न्यूनतम स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी शर्तों को आवश्यक समझा गया है।

स्थापन, जिसमें खाद्य कारबारकर्ता द्वारा, चाहे वह इन विनियमों में अधिकथित सनियमों के अनुसार रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र धारक है या अनुज्ञप्ति धारक है, खाद्य की उठाई-धराई की जाती है, प्रसंस्कृत, विनिर्मित, भंडारित, वितरित किया जाता है और इन कार्यों की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों के कार्य स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं, खाद्य सुरक्षा के उपायों और नीचे उक्त विनिर्दिष्ट अन्य मानकों के अनुरूप होंगे।

यदि रजिस्ट्रीकरण या अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा इकाईयों का निरीक्षण करने का निदेश दिया जाता है, तो निरीक्षण के दौरान इस बात की पुष्टि की जानी चाहिए कि इकाई द्वारा यथा साध्य निम्नलिखित उपाय किए गए हैं :

भाग-I : रजिस्ट्रीकरण के लिए आवेदन करने वाले छोटे खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण की जाने वाली स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंध साधारण पद्धतियाँ

[विनियम 3.2.1(2) देखें]

(क) खाद्य विनिर्माता/प्रसंस्करणकर्ता के लिए स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएँ

ऐसे स्थान, जहाँ खाद्य पदार्थ विनिर्मित किए जाते हैं, निम्नलिखित अपेक्षाओं का पालन करेंगे :

1. खाद्य विनिर्माण का कारबार करने के लिए परिसरों का क्षेत्र 20 वर्गमीटर से कम नहीं होना चाहिए और भंडार करने के लिए पर्याप्त जगह होनी चाहिए।
2. परिसर स्वच्छ, पर्याप्त प्रकाश व्यवस्था सहित और संवातित होंगे तथा चलने-फिरने के लिए पर्याप्त खाली जगह होगी।
3. परिसर स्वच्छता वाले स्थानों पर अवस्थित होंगे और आस-पास गंदगी नहीं होगी।
4. फर्श और दिवारें अच्छी हालत में बनाए रखी गई होनी चाहिए। ये चिकनी और साफ करने में आसान होनी चाहिए।
5. छत अच्छी हालत में, चिकनी और साफ करने में आसान होनी चाहिए और रोगन या पलस्तर की पपड़ी नहीं होनी चाहिए।
6. प्रत्येक दिन के कारबार के बंद होने पर फर्श और किनारेदार दिवार को फिनायल जैसे किसी पीड़क जन्तुनाशक से प्रतिदिन धोया जाना चाहिए।
7. प्रत्येक दिन के कारबार के बंद होने पर परिसरों को किसी तुरंत-प्रभावी कीड़ेमार स्प्रे द्वारा कीटमुक्त किया जाएगा। कारबार के संचालन के दौरान कोई स्प्रे नहीं किया जाएगा अपितु इसकी बजाए परिसरों में घुसी मक्खियों को मारने के लिए मक्खीमार तख्ती/पट्टी का प्रयोग करना चाहिए। स्क्रीनिंग के लिए उपयुक्त खिड़कियाँ, दरवाजें या अन्य निकास मक्खीरोधी होंगे।
8. विनिर्माण में प्रयुक्त किया जाने वाला जल पीने योग्य (पोटेबल) होगा और यदि अपेक्षित हो, तो जल का रसायनिक और सूक्ष्म जैविकीय परीक्षण नियमित अंतरालों पर किसी मान्यताप्राप्त प्रयोगशाला से कराया जाएगा।
9. परिसरों में पीने योग्य जल की निरंतर आपूर्ति सुनिश्चित की जाएगी। आन्तरायिक जल आपूर्ति की दशा में, पर्याप्त भंडार करने की व्यवस्था की जाएगी।
10. जब उपस्कर और मशीनें नियोजित की जाएँ तो ऐसे डिजाइन की होंगी कि सफाई करना आसान हो। अधानों, मेजों, मशीनों के कार्यरत भागों आदि का सफाई के लिए प्रबंध किए जाएंगे।

11. खाद्य की निर्मिति, पैक करने या भंडार करने प्रयुक्त की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री समुचित रीति में, स्वच्छ और स्वास्थ्यप्रद होनी चाहिए।

12. प्रतिदिन के कारबार के बंद होने पर सभी उपस्करों को साफ करके धोकर, सुखाकर और चट्टा लगाकर रखा जाएगा जिससे कि यह सुनिश्चित किया जा सके कि कवक, फफूंद और पर्याक्रमक की वृद्धि न हो। सभी उपस्करों को दिवारों से दूर रखा जाएगा जिससे कि उचित निरीक्षण किया जा सके।

13. प्रभावशाली जल-निकास व्यवस्था होनी चाहिए और अपशिष्ट जल के व्ययन का उपबंध होना चाहिए।

14. प्रसंस्करण और निर्मिति में काम करने वाले कर्मकार स्वच्छ पेटबंद, दस्तानों और टोपियों का प्रयोग करेंगे।

15. संक्रामक रोगों से ग्रस्त व्यक्तियों को काम करने की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी। कोई चोट या सभी समयों पर ढककर रखा जाएगा और ऐसे व्यक्ति को खाद्य के सीधे संपर्क में आने के लिए अनुज्ञा नहीं किया जाएगा।

16. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी व्यक्ति अपने नाखूनों को काटकर और साफ रखेंगे तथा कार्य प्रारंभ करने से पूर्व और प्रत्येक बार प्रसाधन का प्रयोग करने के बाद साबुन, डिटरजेंट और पानी से अपने हाथों को साफ करेंगे।

17. खाद्य की उठाई-धराई प्रक्रियाओं के दौरान शरीर के अंगों, बालों में खुजली करने से बचा जाए।

18. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी व्यक्ति जेवर, नकली नाखून या ऐसी अन्य वस्तु पहनने से बचें जो खाद्य पदार्थों में गिर सकती है और अपने चेहरे या बालों को भी न छुएं।

19. परिसरों के भीतर खाना, चबाना, धूम्रपान करना, धुकना और नाक साफ करना प्रतिबिद्ध होगा।

20. सभी वस्तुएं जो भंडारित की जाती हैं या विक्रय के लिए आशयित हैं, संदूषण से बचाने के लिए ढककर रखी जाएंगी।

21. खाद्यों के परिवहन में प्रयुक्त यानों को मरम्मत कराकर और साफ करके रखा जाना चाहिए।

22. खाद्य पदार्थ जब पैक किए गए रूप में या आधारों में परिवहन किए जाएं, तो अपेक्षित तापमान बनाए रखा जाएगा।

23. कीटनाशियों/पीड़क जन्तुनाशकों को विनिर्माण/भंडारकरण/उठाई-धराई क्षेत्रों से दूर अलग रखा जाएगा और भंडारित किया जाएगा।

(ख) विनिर्माण से भिन्न इकाइयों के लिए स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं

1. अवस्थान कूड़े, अपशिष्ट जल, प्रसाधन सुविधाओं, खुले नालों और जीव-जन्तुओं से दूर होंगे।

2. ढक्कन सहित कुड़ेदानों की व्यवस्था की जाएगी।

3. विक्रय-गाड़ियों के पृष्ठ भाग धरातल से 60 से 70 से.मी. ऊपर स्वच्छ, अभेद्य, साफ करने में आसान (स्टेनलेस स्टील जैसे) होंगे।

4. विक्रय के स्थल, मेजें, तिरपाल, बेंच और बोक्स, कप-बोर्ड, कांच के केसिज आदि साफ और सुव्यवस्थित होंगे।

5. खाने पकाने के पात्र और क्राकरी साफ और अच्छी हालत में होंगे। ये टूटे हुए/चिपपी लगे हुए नहीं होंगे।

6. प्रतिदिन के कारबार के बंद होने पर सभी आधारों को साफ करके, धोकर और सुखाकर रखा जाएगा जिससे कि यह सुनिश्चित किया जा सके कि कवक, फफूंद और पर्याक्रमक की वृद्धि से बचा जा सके।

7. विक्रय-गाड़ियां ठोस, जंग/क्षारण रोधी सामग्री के बनी होंगी और साफ और अच्छी हालत में रखी जाएंगी।

8. परिवाहित पेय जल (जल शोधक द्वारा अभिक्रियित जल जैसे बोतलबंद उबला हुआ/निस्संदक जल) कम से कम 20 लिटर के संरक्षित आधारों में होगा।

9. विक्रय-गाड़ियों को धूप, आधी और धूल से संरक्षित किया जाएगा और जब प्रयोग में न हों, तो खाद्य का विक्रय करने वाली गाड़ियों को स्वच्छ स्थान पर और उचित रूप से संरक्षित रखा जाएगा।

10. खाना पकाने, भंडारकरण और परोसने का कार्य तांबे, केडमियम, सीसे, अखाद्य श्रेणी की प्लास्टिक और अन्य विषैली सामग्री के बने पात्रों में नहीं किया जाएगा।
11. प्रत्येक सक्रिय के पश्चात् पात्रों का कचरा साफ किया जाएगा, निचोड़ा जाएगा, डिटरजेंट से रगड़ा जाएगा और चलते पानी के नीचे धोया जाएगा।
12. पात्रों को पोंछने का कार्य साफ कपड़े से किया जाएगा।
13. गर्द या रोटी का अवचूर्ण प्लेटों या पात्रों पर फूंक मारकर नहीं हटाया जाएगा।
14. संक्रामक रोग से ग्रस्त व्यक्ति को काम करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा।
15. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति अपने नाखूनों को काटकर और साफ रखेंगे तथा कार्य प्रारंभ करने से पूर्व और प्रत्येक बार प्रसाधन का प्रयोग करने के पश्चात् साबून, डिटरजेंट और पानी से अपने हाथों को धोएंगे।
16. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति जेवर, नकली नाखून या अन्य ऐसी वस्तुएं पहनने से बचेंगे जो खाद्य में गिर सकती हैं तथा अपने चेहरे और बालों को छुने से भी बचेंगे।
17. सभी वस्तुएं जो भंडारित की जाती हैं या विक्रय के लिए आशयित हैं, संदूषण से बचाने के लिए ढक कर रखी जाएंगी।
18. परिसरों के भीतर खाना, चबाना, धूम्रपान करना, धूकना और नाक साफ करना प्रतिषिद्ध होगा।
19. खाद्य-वस्तुओं का भंडारकरण करने के लिए प्रत्येक वस्तु की स्पष्ट पहचान के साथ पर्याप्त संख्या में रैक मुहैया कराए जाएंगे। खाद्य के प्रत्येक वर्ग के लिए, जहां-कहीं संभव हो, उचित उपखंड प्रदान किए जाएंगे।

भाग -II

सभी खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण की जाने वाली स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी साधारण अपेक्षाएं

ऐसे स्थापन, जिनमें खाद्य कारबारकर्ता द्वारा खाद्य पदार्थों को संचालित, प्रसंस्कृत, विनिर्मित, पैक, भंडारकरित, और वितरित किया जा रहा है और ऐसे व्यक्ति, जो खाद्य पदार्थों के साथ व्यवहार कर रहे हैं, के कार्य नीचे यथा विनिर्दिष्ट स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षा, खाद्य सुरक्षा उपयोग और अन्य मानकों के अनुरूप होने चाहिए। आवश्यक अपेक्षाओं का पालन किए जाने का उत्तरदायित्व भी खाद्य कारबारकर्ता का समझा जाएगा।

इन विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अतिरिक्त खाद्य कारबार, खाद्य कारबार के क्रियाकलापों में ऐसी कार्यवाहियों की पहचान करेगा जो खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए संकट पूर्ण हैं और यह सुनिश्चित करेगा कि पर्याप्त सुरक्षा प्रक्रियाओं की पहचान की गई है, उन्हें कार्यान्वित करके, अनुरक्षित और नियत कालिक रूप से उनका पुनर्विलोकन किया गया है।

1. अवस्थान और परिवेश

1.1 खाद्य स्थापन पर्यावरिक रूप से प्रदूषित क्षेत्रों और ऐसे औद्योगिक क्रियाकलापों, जो अनिष्टकारी धुआं, अपज्वर गंध, वाष्प, अत्यधिक कालिख, धूल, रसायनिक, जैविक उत्सर्जन या प्रदूषण पैदा करते हैं और जिनसे खाद्य संदूषण की गंभीर आशंका है, जलप्लावित क्षेत्रों, नाशकजीवों का संक्रमण प्रवृत्त क्षेत्रों और ऐसे क्षेत्र, जहां ठोस या द्रव अपशिष्ट को प्रभावशाली रूप से हटाया नहीं जा सकता है, से दूर अवस्थापित किया जाएगा।

1.2 परिसर निवास के प्रयोजन के लिए प्रयुक्त नहीं किया जाना चाहिए और न ही परिसर ऐसा होना चाहिए कि परिसर के अंदर सीधे पहुंच हो।

2. खाद्य स्थापन परिसरों का अभिन्यास और डिजाइन

2.1 खाद्य स्थापन के अभिन्यास द्वारा अग्रिम खाद्य प्रक्रिया/विनिर्माण प्रक्रिया प्रवाह सुनिश्चित किया जाएगा जैसेकि प्रक्रिया (अर्थात् प्रतिग्रहण, पूर्व प्रसंस्करण) में पूर्ववर्ती उपायों से प्रतिसंदूषण का पश्चात्कर्ती उपायों (अर्थात् पैक करना, खाने के लिए तैयार करना, खाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थों को बांटना) में परिहार किया जाएगा। प्रति-संदूषण को निवारित करने के लिए क्रियाकलापों को पूरी तरह से विखंडित किया जाएगा और यह देखने के लिए कि सामग्री का संचलन किसी उलट प्रवाह और विभिन्न क्रियाकलापों को मिश्रित किए बिना केवल एक दिशा में हो, ठोस उपाय किए जाने चाहिए। मशीनों द्वारा आविष्ट क्षेत्र विनिर्माण क्षेत्र के पचास प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

2.2 खाद्य प्रसंस्करण/खाद्य सर्विस वाले क्षेत्र का फर्श अप्रेश्य, अनअवशोषक, धुलाई योग्य और अविषाक्त सामग्री का बनाया जाएगा। फर्श की सतह सुदृढ़ स्थिति में होगी और जिससे उसकी सफाई करने में और जहां आवश्यक हो, वहां रोगाणुमुक्त करने में सहजता हो जाएगी। पर्याप्त जल निकासी को सुकर बनाने के लिए फर्श समुचित रूप से ढलावदार होगा और जल निकासी का प्रवाह खाद्य तैयार/विनिर्माण प्रक्रिया प्रवाह की दिशा में उल्टी दिशा में किया जाएगा। प्रसंस्करण क्षेत्र में कीटों और कृन्तुकों के प्रवेश को निवारित करने के लिए नालियों के मुख पूरी तरह से जाली से ढके हों।

2.3 दीवारें अप्रेश्य, अनअवशोषक, धुलाई योग्य और अविषैली सामग्री की बनाई जाएंगी और प्रचालन के लिए समुचित ऊंचाई तक उसकी सतह चिकनी होनी अपेक्षित हैं। दीवारों की सतह की स्थिति सुदृढ़ रखी जाएगी जिससे उनकी सफाई करने और जहां आवश्यक हो वहां रोगाणुमुक्त करने में सहजता हो जाएगी।

2.4 छतें और ऊपरी फिक्सचर इस प्रकार डिजाइन, सन्निर्मित, परिरूपित और अनुरक्षित की जाएंगी, जिससे गंदगी का संचयन, संचयन, अवांछनीय फफूंदों की वृद्धि और पेन्ट के कणों की छाया का निवारण किया जा सके। गंदगी के संचयन को कम करने के लिए पर्याप्त संख्या में खिड़कियों और निकास द्वार का सन्निर्माण किया जाएगा।

2.5 खिड़कियां, दरवाजें और बाहर के पर्यावरण की ओर खुलने वाले अन्य निकास ऐसी जाली और कीट-सह-स्क्रीन से सज्जित किए जाएंगे जो परिसर को मक्खी और अन्य कीटों/नाशिकीटों/जीव-जन्तुओं से संरक्षा करने में प्रयोज्य हो और दरवाजों में स्वतः बंद होने वाले प्रिंग लगे होंगे। जाली और स्क्रीन इस प्रकार की होनी चाहिए कि सफाई करने के लिए आसानी से खुल सकें।

2.6 दरवाजों की सतह चिकनी और अनअवशोषित बनाई जाएगी जिससे उनकी सफाई और जहां आवश्यक हों, कीटाणु रहित करने में आसानी हो जाएगी।

3. उपस्कर

3.1 ऐसे उपस्कर और आधान, जो खाद्य पदार्थ के संपर्क में आते हैं और जिनका खाद्य पदार्थ की उठाई-धराई, भंडारण, तैयारी, प्रसंस्करण, पैक करने और परोसने में उपयोग किया जाता है, जंगरोधक सामग्रियों से बने होंगे जो ऐसी सामग्री को विषाक्त न करें। उपस्कर और पात्र जिनका प्रयोग खाद्य के विनिर्माण में किया जाए, सभी समयों पर अच्छी हालत में और मरम्मत कराकर तथा स्वच्छ और साफ हालत में रखा जाएगा। ऐसे किसी पात्र या आधान का प्रयोग किसी अन्य प्रयोजन के लिए नहीं किया जाएगा।

3.2 ऐसे प्रत्येक पात्र या आधान में जिसमें विक्रय के लिए आशयित कोई खाद्य या खाद्य संघटक है सर्वदा या तो कसकर फिट होने वाला एक आवरक लगाया जाएगा या उसे एक समुचित रूप से कसे हुए ढक्कन से या मजबूती से कसे हुए आवरक या जाली या बुनाव की अन्य सामग्री से जो इतने महीन हो जिससे खाद्य का धूल, मैल, और मक्खियों और अन्य कीटनाशियों से पूर्ण रूप से संरक्षण किया जा सके, बंद या ढककर रखा जाएगा।

3.3 ऐसे कोई पात्र या आधान जिसका उपयोग विक्रय के लिए आशयित किसी खाद्य या खाद्य संघटक के विनिर्माण या निर्मित के लिए उसे रखने के लिए किया जाता है किसी स्थान में नहीं रखा जाएगा जिसमें अशुद्ध वायु या धूल या किसी वासक, हानिकर या क्षतिकर गैस या पदार्थ या किसी अन्य हानिकर या क्षतिकर निस्सरण उच्छ्वसन या दुर्गन्ध के कारण, ऐसा पात्र या आधान के संदूषित होने की और उसके द्वारा खाद्य को हानिकर बनाने की संभावना हो।

3. उपस्कर ऐसे अवस्थित, डिजाइन और बनाए जाएंगे जिससे उसके आशय के अनुसार उसका पर्याप्त रखरखाव और सफाई की जा सके और उत्तम स्वास्थ्य पद्धति को, जिसके अंतर्गत मानीटर और संपरीक्षा करना भी है, सुकर बनाया जा सके।

3.4 उपस्करों और उपकरणों को साफ और विसंक्रमित करने के लिए समुचित सुविधाएं हों, विशेष रूप से क्लिनिंग-इन-प्लेस (सीआईपी) पद्धति अपनायी जाए।

3.5 अपशिष्ट, उपोत्पाद, अखाद्य या खतरनाक पदार्थों के लिए उपस्कर और आधान विनिर्दिष्ट रूप से पहचानने योग्य और उपयुक्त रूप से सन्निर्मित होंगे।

3.6 सफाई करने वाले रसायन और अन्य खतरनाक पदार्थ रखने के लिए प्रयुक्त आधान की पहचान की जाएगी और विद्वेषपूर्ण या आकस्मिक खाद्य संदूषण को रोकने हेतु, जहां समुचित हो, ताले में बंद करके रखे जाएंगे।

3.7 अपशिष्ट जल की निकासी व्यवस्था/ मलस्राव उपचार संयंत्र यदि अपेक्षित हो, राज्य प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड द्वारा अनुमोदित अनुसार परिसर में लगाया जाना।

3.8 सभी वस्तुएं, फिटिंग्स और उपस्कर जो स्पर्श होते हैं और संपर्क में आते हैं, को -

(i) ऐसी रीति में अच्छी हालत में रखा जाना चाहिए ताकि जब कभी आवश्यक हो, तो उन्हें साफ और विसंक्रमित किया जा सके;

(ii) चिप् लगे कलई किए हुए आधानों का प्रयोग नहीं किया जाएगा। स्टेनलैस/एल्युमिनियम/शीशे के आधान, मग, जग, ट्रे आदि जो खाद्य पकाने और भंडारण करने के लिए उपयुक्त, प्रयोग किए जाएंगे। पित्तल के बर्तनों पर अक्सर अस्तर लगाया जाएगा।

4. सुविधाएं

4.1 जल प्रदाय

4.1.1 यदि किसी संघटक के रूप में और खाद्य पदार्थ की उठाई-धराई, प्रसंस्करण और पकाने के लिए जल अपेक्षित है तो केवल ऐसा पेयजल भंडारण, वितरण और तापमान नियंत्रण की समुचित सुविधाओं सहित उपयोग किया जाएगा जो पीने संबंधी पानी के भारतीय मानक ब्यूरो के विनिर्देशों की अपेक्षाओं को पूरा करता है। जल भंडारण टैंकों की समय-समय पर सफाई की जाएगी और उसका अभिलेख अनुरक्षित रखा जाएगा।

4.1.2 अपीने योग्य जल का प्रयोग किया जा सकता है बशर्ते ऐसा जल केवल उपस्करों को ठंडा करने, भाप के उत्पादन, अग्नि-शमन और प्रशीतन उपस्करों के लिए आशयित हो और यह भी कि इस प्रयोजन के लिए अधिष्ठापित की गई पाइपें इस जल के अन्य प्रयोजनों के लिए प्रयोग को अपवर्जित करती हों और कच्ची सामग्री, डेयरी उत्पादों या पैक किए गए और परिसर में रखे गए प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों के संदूषण का प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष कोई जोखिम विद्यमान न हो।

4.1.3 अपीने योग्य जल की पाइपों और पीने योग्य जल की पाइपों से स्पष्ट रूप से विभेद किया जाएगा।

4.2 बर्तनों/उपस्करों की सफाई

बर्तनों और उपस्करों की सफाई, विसंक्रमित करने के लिए पर्याप्त सुविधाएं मुहैया की जाएंगी। ठंडे और गर्म की आपूर्ति की पर्याप्त सुविधा होनी चाहिए।

4.3 कच्ची सामग्री की धुलाई

कच्चे खाद्य की धुलाई के लिए पर्याप्त सुविधाएं मुहैया की जानी चाहिए। खाद्य को धोने के लिए प्रत्येक हौदी (सिक) (या अन्य सुविधाएं) में गर्म और ठंडे पानी का पर्याप्त आपूर्ति होनी चाहिए। जल कम से कम पीने योग्य प्रकृति का होगा। इन सुविधाओं को साफ रखा जाना चाहिए और जहां आवश्यक हो, विसंक्रमित किया जाना चाहिए। जो सिक कच्चे खाद्य पदार्थों को धोने के लिए प्रयुक्त की जाए उसे अलग रखा जाए और इसका प्रयोग बर्तन धोने या किसी अन्य प्रयोजन के लिए न किया जाए।

4.4 बर्फ और वाष्प

खाद्य पदार्थ के साथ सीधे संपर्क में आने वाली बर्फ और वाष्प, पेयजल से बनाई जाएगी और उसमें 4.1.1 के अधीन विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं का अनुपालन किया जाएगा। बर्फ और वाष्प का उत्पादन, उसकी उठाई-धराई और भंडारण, उन्हें किसी भी संदूषण में संरक्षित करने के लिए किया जाएगा।

4.5 जल निकासी और अपशिष्ट व्ययन

4.5.1 मल और बहि स्रोत (टोस, द्रव्य और गैस) का व्ययन पर्यावरण प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड की अपेक्षाओं के अनुरूप किया जाएगा। पर्याप्त जल निकासी, अपशिष्ट व्ययन प्रणाली और सुविधाओं का प्रबंध किया जाएगा और उन्हें ऐसी रीति में डिजाइन और निर्मित किया जाएगा जिससे खाद्य या पेय जलापूर्ति को संदूषण के जोखिम को दूर रखा जा सके।

4.5.2 अपशिष्ट का भंडार इस प्रकार अवस्थित किया जाएगा कि वह खाद्य प्रसंस्करण, भंडारण क्षेत्र, खाद्य स्थापन के भीतर और बाहर का पर्यावरण को संदूषित न करे और अपशिष्ट ढक्कनदार आधानों में रखा जाएगा और उसे खाद्य पदार्थ की उठाई-धराई, खाद्य भंडारण और अन्य कार्यक्षेत्रों पर संचित करने की अनुज्ञा नहीं होगी।

4.5.3 कूड़ा-करकट और अपशिष्ट सामग्री का नियत कालिक रूप से व्ययन किया जाए। परिसर के अंदर कोई भी अपशिष्ट सामग्री खुली न रखी जाए और परिसर के बाहर, सड़क पर या अपवहन-तंत्र में न फेंकी जाए।

4.5.4 प्लास्टिक/धातु/कांच की वस्तुएं, धैले, आधान और अन्य चीजें, जो पर्यावरण को प्रदूषित करती हैं, का व्ययन करते समय उचित सावधानी बरतनी चाहिए।

4.5.5 जिस स्थान पर खाद्य को उठाई-धराई होती है, पकाया जाता है या विनिर्मित किया जाता है, उस स्थान से खाद्य अपशिष्ट और अन्य अपशिष्ट सामग्री नियतकालिक रूप से हटायी जाएगी ताकि ढेर न लगने पाए।

4.6 कार्मिक सुविधाएं और प्रसाधन

4.6.1 कार्मिक सुविधाओं के अंतर्गत स्वच्छतापूर्वक हाथ धोने और सुखाने के पर्याप्त साधन सम्मिलित किया जाएगा जिसके अंतर्गत वॉशबेसिन और समुचित रूप में गरम और/या ठंडे पानी की आपूर्ति, समुचित स्वच्छ डिजाइन के पुरुषों और महिलाओं के लिए पृथक् शौचालय और कार्मिकों के लिए पर्याप्त पोशाक बदलने की सुविधाएं भी हैं, और ऐसी सुविधाएं उचित रूप से अवस्थित की जाएगी जिससे वे खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्रों, उठाई-धराई या भंडागार क्षेत्रों के सामने न खुलें।

4.6.2 शौचालयों की संख्या स्थापन में कार्यरत कर्मचारियों (पुरुष/महिला) की संख्या पर निर्भर करेगी और कर्मचारियों को, जब वे खाद्य पदार्थों की उठाई-चढ़ाई करते हैं, स्वच्छता की आवश्यकता के प्रति जागरूक किया जाना चाहिए।

4.6.3 विश्राम कक्ष और ज लपान गृह खाद्य प्रसंस्करण और सर्विस क्षेत्रों से पृथक् होंगे और इन क्षेत्रों का दरवाजा खाद्य उत्पादन सर्विस और भंडारण क्षेत्रों में सीधे नहीं खुलेगा।

4.6.4 'करने या न करने योग्य बातों' का अंग्रेजी या प्रत्येक व्यक्ति की समझ में आने वाली स्थानीय भाषा में उल्लेख करते हुए एक डिस्पले बोर्ड परिसर के अंदर मुख्य स्थान पर लगाया जाएगा।

4.7 वायु क्वालिटी और संवातन

प्राकृतिक या यांत्रिक संवातन प्रणाली, जिसके अंतर्गत वायु निस्संदक, जहां अपेक्षित हो, भी है इस प्रकार डिजाइन और सन्निर्मित की जाएगी जिससे वायु का प्रवाह संदूषित क्षेत्रों से स्वच्छ क्षेत्रों की ओर न हो, खाद्य पदार्थ के वायु वाहित संदूषण को कम किया जा सके, गंधों को नियंत्रित किया जा सके, खाद्य पदार्थ की सुरक्षा और उपयुक्तता को सुनिश्चित करने के लिए, जहां भी अपेक्षित हो, क्षेत्र के तापमान और आर्द्रता को भी नियंत्रित किया जा सके।

4.8 प्रकाश व्यवस्था

खाद्य उपक्रम का स्वास्थ्यवर्धक रीति में प्रचालन करने हेतु समर्थ बनाने के लिए खाद्य स्थापन के लिए पर्याप्त प्राकृति और कृत्रिम प्रकाश की व्यवस्था की जाएगी। प्रकाश उपस्कर, जहां समुचित हो, य सुनिश्चित करने के लिए संरक्षित किए जाने चाहिए कि खाद्य पदार्थ व्यवधानों द्वारा संदूषित नहीं हो।

5. खाद्य संक्रिया और नियंत्रण

5.1 कच्ची सामग्री का प्रबंधन

5.1.1 किसी स्थापन द्वारा कोई ऐसी कच्ची सामग्री या उसके संघटक को ग्रहण नहीं किया जाएगा यदि उसमें कतिपय ऐसे परजीवी, अवांछनीय सूक्ष्म जीवनाशक, जीवमार, पशु औषधियों या जीवविषाक्त, विघटित या बाह्य पदार्थ होने के बारे में विदित है जिसे सामान्य भंडारण और/या प्रसंस्करण द्वारा प्रतिग्राह्य स्तर तक कम नहीं किया जा सकता है।

5.1.2 कच्ची सामग्री, खाद्य संयोज्यों और संघटकों के अतिरिक्त, जहां लागू हो, खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम के अधीन अधिकथित नियमों और विनिर्देशों की पुष्टि की जाएगी।

5.1.3 कच्ची सामग्री, खाद्य योज्यों और संघटकों के अभिलेख और उनके प्रबंध के स्रोतों को अनुरक्षित रखा जाएगा।

5.2 कच्ची सामग्री और खाद्य का भंडारण

5.2.1 खाद्य भंडारण सुविधाएं इस प्रकार डिजाइन और सन्निर्मित की जाएगी जिससे भंडारण के दौरान खाद्य को संदूषण से प्रभावी रूप से संरक्षित किया जा सके, उसका पर्याप्त अनुरक्षण और सफाई की जा सके, नाशक जीवों की पहुंच को रोका जा सके और उन्हें पनपने से बचाया जा सके।

5.2.2 कच्ची, प्रसंस्कृत/ पैक की हुई खाद्य सामग्री के लिए, सामग्री के प्रकार और अपेक्षा के अनुसार, कोल्ड स्टोरेज की सुविधा मुहैया की जाएगी।

5.2.3 कच्ची, प्रसंस्कृत, अस्वीकृत, लौटाई जाने वाली और वापस की जाने वाली सामग्री या उत्पादों के भंडारण के लिए अलग प्रबंध किया जाएगा। ऐसे क्षेत्रों, सामग्रियों या उत्पादों को उपयुक्त रूप से चिह्नित और उन्हें सुरक्षित रखा जाएगा। कच्ची सामग्री और खाद्य पदार्थ को मुद्रित पैकिंग सामग्री, लेखन सामग्री, धातु वस्तुएं और सफाई करने वाले रसायनों से अलग रखा जाएगा।

5.2.4 कच्चे खाद्य पदार्थ, विशिष्ट रूप से मांस, कुक्कुट और समुद्री खाद्य उत्पादों को कार्य प्रक्रमण क्षेत्र, प्रसंस्कृत, पके हुए और पैक उत्पादों से पृथक्कृत: भंडारित किया जाएगा। क्रमशः खाद्य सामग्री/उत्पादों की खाने की अवधि बढ़ाने के लिए अपेक्षित तापमान और आर्द्रता के रूप में भंडारण की शर्तों को बनाए रखा जाएगा।

5.2.5 कच्ची सामग्री, संघटकों, प्रक्रियाधीन और प्रसंस्कृत/पके हुए या पैक खाद्य उत्पादों का भंडारण स्टॉक चक्रानुक्रम प्रणाली एफआईएफ ओ (पहले बनाए गए पदार्थ की पहले खपत) के अधीन रहते हुए किया जाएगा।

5.2.6 कच्ची सामग्री, प्रक्रियाधीन और परिरूपित/परोसने के लिए तैयार उत्पादों के लिए विषाक्त रहित सामग्रियों से बने आधारों की व्यवस्था की जाएगी। खाद्य सामग्री रैको/पट्टिकाओं पर ऐसे भंडारित की जाएगी कि वे युक्ति युक्त रूप से फर्श (भूमि) से पर्याप्त ऊपर और दीवार से दूर रहे जिससे उसकी भलीभांति सफाई को सुकर बनाया जा सके और किसी नाशक जीवों से बचाया जा सके।

5.3 खाद्य प्रसंस्करण/तैयारी, पैकिंग और वितरण/सर्विस

5.3.1 समय और तापमान नियंत्रण

5.3.1.1 खाद्य कारबार में ऐसी प्रणाली विकसित की जाएगी और उसे बनाए रखेगा जिससे यह सुनिश्चित किया जा सके कि जहां खाद्य की सुरक्षा और उपयुक्तता संकटपूर्ण है वहां समय और तापमान प्रभावी रूप से नियंत्रित है। ऐसे नियंत्रण में प्राप्त करना, प्रसंस्करण, पकाना, ठंडा करना, भंडारण, पैकिंग, वितरण और उपभोक्ता तक खाद्य की सर्विस, जहां लागू हो, भी सम्मिलित है।

5.3.1.2 जब कभी शीतित खाद्य/कच्ची सामग्री का प्रयोग/उठाई धराई/ परिवहन किया जाता है, उचित सावधानी बरती जानी चाहिए ताकि पिघली हुई / हिमद्रवित सामग्री वापस न भंडारित हो जाए।

5.3.1.3 ऐसी प्रणाली समय और तापमान के अंतर की सहनीय सीमा भी विनिर्दिष्ट की जाएगी और उसका अभिलेख अनुरक्षित किया जाएगा।

5.3.1.4 जब कभी खुली आग पर कुकिंग की जाती है, तो धुंए/भाप आदि के लिए चिमनी, उसावक (एग्जास्ट फेन) आदि की व्यवस्था की जाएगी।

5.4 खाद्य पैक करना

5.5.1 संदूषण, नुकसान को रोकने के लिए पैकिंग सामग्री से प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों को पर्याप्त संरक्षा उपलब्ध होगी और उन पर खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम तथा तद्दीन विनियमों के अधीन अधिकथित अनुसार समुचित लेबल लगाने की प्रक्रिया की जाएगी।

5.5.2 केवल खाद्य रेणी की पैक करने की सामग्री प्रयुक्त की जाएगी। एल्युमिनियम, प्लास्टिक और टिन जैसी पैकिंग सामग्रियों के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक और विनियमों और तद्दीन बनाए गए नियमों में यथा वर्णित मानकों का पालन किया जाए।

5.5.3 जहां पर पैकिंग सामग्री या गैसों का प्रयोग किया जाता है वह स्थान विषाक्त नहीं होगा और उससे भंडारण और उपयोग की विनिर्दिष्ट शर्तों के अधीन खाद्य और उपयुक्तता को खतरा उत्पन्न नहीं होगा।

5.5 खाद्य वितरण/परोसना (सर्विस)

5.5.1 परिवहन के दौरान खाद्य कम से कम खराब हो, के लिए एक समुचित आपूर्ति शृंखला सम्मिलित की जाए। प्रसंस्कृत/पैक और/या खाने के लिए तैयार खाद्य की परिवहन और/या सर्विस के दौरान पर्याप्त रूप से संरक्षा की जाएगी।

5.5.2 परिवहन या परोसने के दौरान खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता को बनाए रखने के लिए आवश्यक तापमान और आर्द्रता बनाए रखी जाएगी। वाहनों और/या आधारों को इस प्रकार डिजाइन किया जाएगा /बनाया जाएगा और अनुरक्षित रखा जाएगा जिससे कि उनमें खाद्य को संरक्षित करने के लिए अपेक्षित तापमान, आर्द्रता, वातावरण और अन्य आवश्यक स्थितियां प्रभावी

रूप से बनाई रखी जा सकें। खाद्य पदार्थों के परिवहन/पसेसने के लिए प्रयुक्त वाहन और/या आधान विषाक्त नहीं होंगे, खाद्य पदार्थों की किसी संदूषण से संरक्षा करने के लिए उन्हें स्वच्छ रखा जाएगा और उन्हें अच्छी प्रकार की मरम्मत की स्थिति में रखा जाएगा।

3.5.3 वनों और/या आधानों में के पात्रों को खाद्य पदार्थों से भिन्न किसी और के परिवहन के लिए, उस दशा में प्रयोग नहीं किया जाएगा जब कि इससे खाद्य पदार्थ संदूषित हो सकते हैं। जहां कि उसी वाहन या आधान का प्रयोग भिन्न-भिन्न खाद्य पदार्थों या शीघ्र क्षयशील खाद्य पदार्थों जैसे मछली, मांस, कुक्कुट, अंडे आदि के परिवहन के लिए किया जाता है। वहां प्रति संदूषण के जोखिम से बचने के लिए दो खेपों (लदानों) के बीच प्रभावपूर्ण सफाई और विसंक्रमण कराया जाएगा। खाद्य थोक परिवहन के लिए स्पष्ट रूप से लिखा जाएगा और उसे चिह्नित किया जाएगा तथा उन्हें केवल उसी प्रयोजन के लिए प्रयोग में लाया जाएगा।

6. प्रबंधन और पर्यवेक्षण

6.1 उचित प्रबंधन के लिए एक विस्तृत मानक प्रचालन प्रक्रिया (एसओपी) विकसित की जाए जो सही बिंदु पर किसी समस्या की पहचान करने में सहायक होगी और इस प्रकार क्षति नियंत्रण प्रक्रिया में तेजी आएगी।

6.2 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि तकनीकी प्रबंधकों और पर्यवेक्षकों के पास खाद्य स्वच्छता सिद्धांतों और योग्य पद्धतियों से संबंधित समुचित अर्हताएं हैं, पर्याप्त जानकारी और कौशल है, जो कि उन्हें खाद्य की सुरक्षा उसके उत्पादों की गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए खाद्य के जोखिम को समझने/समुचित निवारक और सुधारात्मक कार्रवाई करने के लिए तथा प्रभावपूर्ण मॉनीटरिंग तथा पर्यवेक्षण के बारे में सुनिश्चित करने के लिए समर्थ बनाते हों।

7. खाद्य परीक्षण सुविधाएं

7.1 नियमों और विनियमों में अधिकथित विनिर्देशों/मानकों के अनुसार खाद्य सामग्री/खाद्य की भौतिक, सूक्ष्म जैविकीय और रसायनिक विश्लेषण करने के लिए एक सुसज्जित आधुनिक प्रयोगशाला परिसर के अंदर नियमित/नियत कालिक और जब भी अपेक्षित हो, परीक्षण करने के लिए स्थापित की जाएगी।

7.2 किसी संदेह या संभाव्य संदूषण की दशा में, खाद्य सामग्री/खाद्य का कारखाने से प्रेषित करने से पूर्व परीक्षण किया जाएगा।

7.3 यदि आंतरिक प्रयोगशाला सुविधा नहीं है, तब किसी प्रत्यायित प्रयोगशाला के माध्यम से नियमित परीक्षण कराया जाएगा। शिकायत प्राप्त होने की दशा में और यदि ऐसा अपेक्षित हो, कंपनी स्वेच्छया से आंतरिक प्रयोगशाला या बाह्य अभिहित प्रयोगशाला से परीक्षण कराएगी।

8. संपरीक्षा, आलेखीकरण और अभिलेख

8.1 किसी दोष/जीएमपी/जीएचपी प्रणाली में किसी अंतराल का पता लगाने के लिए मानक प्रचालन प्रक्रिया (एसओपी) के अनुसार समस्त व्यवस्था की नियतकालिक संपरीक्षा की जाए।

8.2 खाद्य प्रसंस्करण/तैयारी, उत्पादन/पकाने, भंडारण, वितरण, परोसने, खाद्य क्वालिटी आवश्यकताओं, सफाई और स्वच्छता, नाशकजीव नियंत्रण और उत्पाद को वापस उठाने के समुचित अभिलेख रखे जाएंगे और उन्हें एक वर्ष से अधिक की अवधि अथवा उत्पाद को शेल्फ में रखने की अवधि तक, इनमें से जो भी अधिक हो, रखा जाएगा।

9. स्थापन परिसरों की स्वच्छता और अनुरक्षण

9.1 सफाई और अनुरक्षण

9.1.1 सफाई और स्वच्छता का एक कार्यक्रम तैयार किया जाएगा और उनका अनुपालन किया जाएगा तथा उसके अभिलेख को समुचित रूप से बनाए रखा जाएगा, जिसमें साफ किए जाने वाले विनिर्दिष्ट क्षेत्रों के और सफाई की आकृति, सफाई में अनुसरित की जाने वाली प्रक्रिया को, जिसके अंतर्गत सफाई के लिए प्रयोग किए जाने वाले उपस्कर तथा सामग्री भी है, उपदर्शित किया जाएगा। विनिर्माण में प्रयुक्त किए गए उपस्करों को प्रत्येक इस्तेमाल के पश्चात् दिन के अंत में साफ और विसंक्रमित किया जाए।

9.1.2 सफाई वाले रसायनों की उठाई धराई और उपयोग सावधानीपूर्वक विनिर्माता के अनुदेशों के अनुसार किया जाएगा और उनका भंडारण, खाद्य संदूषण के जोखिम से बचने के लिए, खाद्य सामग्रियों से पृथक् स्पष्टतः पहचान वाले आधानों में किया जाएगा।

9.1.3 खाद्य पदार्थ में किसी हानिकर पदार्थ के प्रवेश को, उस समय रोकने के लिए जब उसका प्रसंस्करण किया जा रहा हो या उसे पैक किया जा रहा हो या उसे परोसा जा रहा हो, उपस्कर, मशीनरी, भवन और अन्य सुविधाओं का निवारक अनुरक्षण विनिर्माता के अनुदेशों के अनुसार नियमित रूप से किया जाएगा। जब भी संभव हो, अविधात खाद्य श्रेणी के स्नेहकों का उपयोग किया जाएगा और जहां भी संभव हो, उपस्कर का रख रखाव इस रूप में किया जाएगा जिससे स्नेहक खाद्य सामग्री और खाद्य उत्पादों को संदूषित न कर सके।

9.2 नाशक जीव नियंत्रण प्रणाली

9.2.1 खाद्य स्थापनों को नाशक जीव की पहुंच रोकने के लिए और संभव प्रजनन स्थान दूर करने के लिए अच्छी मरम्मत की दशा में रखा जाएगा। छिद्रों, नालियों और अन्य ऐसे स्थानों की, जहां नाशक जीवों के पहुंचने की संभावना है, बंद दशा में या उन पर यथा अपेक्षित जाली/ग्रिल/फिट की जाएगी और पशुओं या नाशक जीवों को खाद्य स्थापन/परिसर में प्रवेश की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी।

9.2.2 खाद्य सामग्रियों का भंडारण जमीन से ऊपर और दीवारों से दूर नाशकजीव-सह-आधानों में किया जाएगा।

9.2.3 नाशकजीव संदूषण तुरंत और खाद्य सुरक्षा या उपयुक्तता पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना दूर किया जाएगा। खाद्य की सुरक्षा या उपयुक्तता की आशंका बिना अनुज्ञेय परिसीमाओं के भीतर अनुज्ञेय रसायन, भौतिक या जैविक कारकों से उपचार किया जाएगा। प्रयुक्त नाशक जीव कीटनाशी का अभिलेख अनुरक्षित रखा जाएगा।

10. व्यक्तिगत स्वास्थ्य

10.1 स्वास्थ्य प्रस्थिति

10.1.1 ऐसा कार्मिक, जिसे खाद्य के माध्यम से पारेषित होने वाले रोग या बीमारी से ग्रसित होने की बाबत ज्ञात है या संदेह है या उसे खाद्य के माध्यम से पारेषित होने वाले रोग या बीमारी का वाहक होने की बाबत ज्ञात है या संदेह है तो उसे खाद्य की उठाई धराई वाले क्षेत्र में प्रवेश करने की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी यदि उससे खाद्य संदूषित होने की संभावना है। खाद्य कारबार ऐसी प्रणाली विकसित करेगा जिसके द्वारा इस प्रकार प्रभावित कोई व्यक्ति तुरंत बीमारी या बीमारी के लक्षण की रिपोर्ट प्रबंध समिति को करेगा और यदि नैदानिक रूप से या संक्रमणशील रूप से उपदर्शित किया गया है तो खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति की चिकित्सा परीक्षा की जाएगी।

10.1.2 खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों/स्थापन के कर्मचारियों का वर्ष में एक बार चिकित्सीय परीक्षण, यह सुनिश्चित करने के लिए कि वे किसी संक्रामक, सांसर्गिक और किसी अन्य संवहनशील रोग से मुक्त है, करने का प्रबंध किया जाएगा।

10.1.3 कारखाने के कर्मचारियों को वर्ष में एक बार अनिवार्य रूप से अंतर्दृष्टि संबंधी रोगों के लिए टीका लगाया जाएगा और इस निमित्त निरीक्षण के लिए अभिलेख रखा जाएगा।

10.1.4 किसी महामारी की दशा में, सभी कर्मचारों का टीकाकरण, वार्षिक टीकाकरण की बात को विचार में लिए बिना, किया जाए।

10.2 व्यक्तिगत स्वच्छता

10.2.1 खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति उच्च कोटि की व्यक्तिगत स्वच्छता को बनाए रखेंगे। खाद्य कारबार सभी खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्तियों के लिए पर्याप्त और उपयुक्त स्वच्छ सुरक्षात्मक वस्त्र, टोपी और जूतादि की व्यवस्था करेगा और खाद्य कारबार यह सुनिश्चित करेगा कि कार्य के समय खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति केवल स्वच्छ सुरक्षात्मक वस्त्र, टोपी जूतादि ही पहनेंगे।

10.2.2 खाद्य की उठाई-धराई करने वाले ऐसे व्यक्ति जिनके शरीर पर कोई कटाव या घाव है, खाद्य या खाद्य के संपर्क वाली सतह के सीधे संपर्क में नहीं आएगा।

10.2.3 खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति अपने हाथों को, जहां इसका परिणाम अन्य खाद्य पदार्थों का संदूषण हो सकता है, खाद्य की उठाई धराई के क्रियाकलापों के प्रारंभ में, प्रसाधन का उपयोग करने के तुरंत बाद और कच्चे खाद्य या कोई संदूषित सामग्री, औजार, उपस्कर या कार्य सतह की उठाई धराई के पश्चात् सदैव साबुन और स्वच्छ पेयजल से साफ करेंगे और उसके पश्चात् उन्हें हस्त शुष्क या साफ कपड़े की तौलिया या प्रयोज्य कागज से सुखाएंगे।

10.3 व्यक्तिगत व्यवहार

10.3.1 खाद्य की उठाई-धराई के क्रियाकलापों में लगे खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति किसी खाद्य, चाहे संरक्षित है या असंरक्षित खाद्य है, के पास स्वयं को धूमपान से अलग रखेंगे, उस पर चबाएंगे नहीं, वहां कुछ धबकाएंगे नहीं, उस पर छोंके या खांसेंगे नहीं और खाद्य तैयार करने या खाद्य परोसने वाले क्षेत्रों में खाएंगे नहीं।

10.3.2 खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति क्रमिक अंतरालों पर अपने नाखून और बालों को कटवाएं और खाद्य की उठाई-धराई करते समय अस्वास्थ्यकर साधनों को बढ़ावा न दें या न अपनाएं।

10.3.3 कच्ची सामग्रियों या खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई में प्रत्यक्ष रूप से लगे व्यक्ति उच्च कोटि की व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखेंगे। विशिष्ट रूप से :

(क) वे उन क्षेत्रों में जहां कच्ची सामग्री और खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई होती है। धूमपान नहीं करेंगे, थूकेंगे नहीं, खाएंगे या पीएंगे नहीं;

(ख) प्रत्येक बार कार्य आरंभ करने से पूर्व कम-से-कम एक बार और जब भी उनके हाथ संक्रमित हुए हैं, अर्थात् खांसने/जम्हाई लेने/शौचालय जाने, दूरभाष का प्रयोग, धूमपान करने आदि के पश्चात् अपने हाथ धोएंगे; और

(ग) कतिपय हाथ की आदतों जैसे नाक को रगड़ना, बालों में उंगली फेरना, आंखों, कानों और मुंह को रगड़ना, दाढ़ी खुरचना, शरीर के भागों पर खुजली करना आदि से बचेंगे जो कि खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई से सहयुक्त होने पर अंतर्निहित रूप से खतरनाक है और कर्मचारी से जीवाणु का उत्पाद में इसकी निर्मिति के दौरान अंतरण होने से खाद्य संदूषण हो सकता है। ऐसे कार्यों के पश्चात् कार्य को पुनः प्रारंभ से पूर्व हाथों को, जब असंभव न हो, अच्छी तरह धोना चाहिए।

10.3.4 खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति अंगूठी, चूड़ी, जेवर, घड़ी, पिन जैसे सामान और अन्य वस्तुएं नहीं पहनेंगे जिनसे खाद्य की सुरक्षा और उपयुक्तता के लिए खतरे की आशंका हो।

10.4 आगंतुक

10.4.1 सामान्यतः आगंतुकों को खाद्य की उठाई धराई वाले क्षेत्रों में जाने से रोका जाए। तथापि, यह सुनिश्चित करने के लिए कि फर्श क्षेत्र पर आगंतुकों के कारण खाद्य सुरक्षा और स्वास्थ्य के साथ समझौता न हो, पूरी सावधानी बरती जानी चाहिए।

10.4.2 खाद्य कारबार यह सुनिश्चित करेगा कि उसके परिदर्शक खाद्य विनिर्माण, पकाने, तैयार करने, भंडारण या उठाई धराई करने वाले क्षेत्रों में, जहां समुचित हो, सुरक्षित वस्त्र पहनेंगे और इस धारा में परिकल्पित अन्य व्यक्तिगत स्वच्छता के उपबंधों का पालन करेंगे।

11. उत्पाद सूचना और उपभोक्ता जागरूकता

सभी पैक किए खाद्य उत्पादों पर लेबल लगा होगा और उस पर खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 और तद्विनियमों के अनुसार अपेक्षित सूचना होगी, जिससे यह सुनिश्चित किया जा सके कि खाद्य शृंखला में के अगले व्यक्ति को खाद्य पदार्थों की सुरक्षित और सही रूप में उठाई-धराई करने, भंडारित करने, प्रसंस्कृत करने, तैयार करने और प्रदर्शित करने की बाबत उन्हें समर्थ बनाने के लिए पर्याप्त और सुगम सूचना उपलब्ध करवा दी गई है और लाट और बैच का आसानी से पता लगाया जा सकता है और यदि आवश्यक हो तो उसे वापस किया जा सकता है।

12. प्रशिक्षण

12.1 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी व्यक्ति खाद्य को संदूषण या क्षय से संरक्षित रखने में उनकी भूमिका और उत्तरदायित्व से अवगत हैं। खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों को आवश्यक जानकारी और कौशल प्राप्त है जो खाद्य प्रसंस्करण/विनिर्माण, पैकिंग, भंडारण और परोसने के लिए सुसंगत है जिससे खाद्य सुरक्षा और खाद्य की क्वालिटी सुनिश्चित की जा सके।

12.2 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी उनके कार्य के क्रियाकलापों, खाद्य की प्रकृति उसकी उठाई-धराई, प्रसंस्करण, तैयारी, पैकिंग, भंडारण, परोसने और वितरण के अनुरूप खाद्य स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा के पहलुओं की बाबत अनुदेशित और प्रशिक्षित है।

12.3 यह सुनिश्चित करने के लिए कि खाद्य स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा प्रक्रिया का प्रभावी रूप से पालन किया जा रहा है, प्रशिक्षण की परिणामिता का समय-समय पर निर्धारण किया जाएगा और साथ ही प्रशिक्षण कार्यक्रम का नियमित रूप से पुनर्विलोकन किया जाएगा और जहां आवश्यक हो उन्हें अद्यतन किया जाएगा।

भाग - III

दूध और दुग्ध उत्पादों के विनिर्माण, प्रसंस्करण, भंडारकरण और विक्रय में कार्यरत खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण की जाने वाली विनिर्दिष्ट स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी पद्धतियां

भाग-2 के अतिरिक्त, ऐसे डेयरी स्थापन, जिनमें खाद्य कारबारकर्ता द्वारा डेयरी आधारित खाद्य की उठाई-धराई, प्रसंस्करण, विनिर्माण, भंडारकरण, वितरण और अंततः विक्रय किया जाता है, और वे व्यक्ति जो इनकी उठाई-धराई करते हैं, के कार्य नीचे यथा विनिर्दिष्ट स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षा, खाद्य सुरक्षा और अन्य मानकों के अनुरूप होंगे।

I. स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं

1. डेयरी स्थापनों के पास निम्नलिखित होगा :

(क) थोक में दुग्ध ठंडा करने की सुविधाओं सहित अपरिष्कृत सामग्रियों और पैक नहीं किए गए या रैपरों में नहीं लपेटे गए डेयरी उत्पादों की चढ़ाई-उतराई, परिवहन और भंडारण के दौरान स्वास्थ्यप्रद उठाई-धराई और संरक्षा के लिए सुविधाएं होंगी;

(ख) नाशक जीवों के विरुद्ध संरक्षा के लिए समुचित प्रबंधों का होना आवश्यक है;

(ग) मानव उपभोग के लिए आशयित अपरिष्कृत सामग्रियों या डेयरी उत्पादों को रखने के लिए विशेष जलरोधी, जंगरोधी आधान होंगे। जहां ऐसे अपरिष्कृत या डेयरी उत्पाद वाहक नलियों के माध्यम से हटाए जाते हैं, वहां ऐसी वाहक नलियां इस प्रकार निर्मित और स्थापित की जाएंगी जिससे कि अन्य अपरिष्कृत सामग्रियों या डेयरी उत्पादों को संदूषण के जोखिम से बचाया जा सके;

(घ) उपस्कर और उपकरणों की सफाई और विसंक्रमण के लिए समुचित सुविधाएं, विशेष रूप से क्लीनिंग-इन-प्लेस (सीआईपी) व्यवस्था होगी;

(ङ) अपशिष्ट जल व्ययन की व्यवस्था जो कि स्वास्थ्यप्रद और प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड द्वारा अनुमोदित है, होगी;

(च) अपमार्जक, जीवाणुनाशकों और अन्य इसी प्रकार के पदार्थों का भंडारकरण करने के लिए ताला लगने योग्य कमरा या कोई सुरक्षित स्थल होगा;

(छ) डेयरी उत्पादों और कच्चे दूध का परिवहन करने के लिए प्रयुक्त किए गए टैंकों की सफाई और विसंक्रमण करने की सुविधाएं होंगी।

2. डेयरी स्थापनों के पास स्वास्थ्यप्रद दशाओं में किए जाने वाले कार्य के लिए पर्याप्त आकार के कार्य करने के क्षेत्र होंगे; उनका डिजाइन और अभिविन्यास ऐसा होगा जिससे कि अपरिष्कृत सामग्रियों और डेयरी उत्पादों के संदूषण को अपवर्जित किया जा सके।

3. ऐसे क्षेत्र जहां अपरिष्कृत सामग्रियों की उठाई-धराई की जाती है और डेयरी उत्पादों को विनिर्मित किया जाता है, उन क्षेत्रों में निम्नलिखित होगा :

(क) सुदृढ़, जलरोधक फर्श जिसे साफ और रोगाणुमुक्त करना आसान है और जल निकासी प्रवाहमय है तथा पानी निकालने के उपकरण;

(ख) दिवारें, जिनकी सतह चिकनी है और साफ करना आसान है, टिकाऊ और अभेद्य हैं और हल्के रंग से आलेपित हैं;

(ग) छत या छत की लाइनिंग, जिसे उन क्षेत्रों में साफ करना आसान है जहां अभिदर्शित या बिना पैक की अपरिष्कृत सामग्री या डेयरी उत्पादों की उठाई-धराई की जाती है;

(घ) दरवाजे अनवशोचित सामग्री के बने होंगे जो साफ करने में आसान हो;

(ड) संवातन और जहां आवश्यक हो, कारखाना अधिनियम, 1948 के अनुसार भाप और पानी बौछारों को निष्कषित करने की अच्छी सुविधाएं;

(च) कारखाना अधिनियम, 1948 के अनुसार पर्याप्त प्राकृतिक या कृत्रिम प्रकाश व्यवस्था;

(छ) हाथों को साफ और निःसंक्रमित करने के लिए गर्म और ठंडे पानी या उपयुक्त तापमान पर पूर्ण-मिश्रित जल की सुविधाएं; कार्य करने वाले कमरों और शौचालयों में हाथ साफ करने और निःसंक्रमित करने के लिए टोटियां, जो कि हाथ के छुए बिना चलती हों (जैसे पैरों से चलने वाली, संवेदना (सेंसर) चालित आदि), ये सुविधाएं साफ और निःसंक्रमित सामग्री की होंगी और हाथों को सुखाने का स्वास्थ्यप्रद साधन होगा; और

(ज) औजारों, उपस्करों और अधिष्ठापनों को साफ करने की सुविधाएं।

4. डेयरी स्थापनों के उपयोक्ता पूर्ववर्ती विनिर्दिष्ट सफाई प्रोग्राम के अनुसार डेयरी उत्पादों को प्रति-संदूषण से बचाने के लिए समुचित उपाय करेंगे।

5. जहां कोई डेयरी स्थापन डेयरी उत्पादों से अंतर्विष्ट अन्य संघटकों के साथ ऐसे भराव खाद्य का उत्पादन करता है जो उष्मीय उपचारित नहीं किए गए हैं या कोई अन्य समकक्ष उपचार किया गया है, ऐसे डेयरी उत्पादों और संघटकों को प्रति-संदूषण से बचाने के लिए अलग-अलग भंडारकरित किया जाएगा।

6. उष्मीय उपचारित दुग्ध का उत्पादन या दुग्ध आधारित उत्पादों का विनिर्माण, जिनसे अन्य डेयरी उत्पादों के संदूषण को जोखिम हो सकता है, बिल्कुल अलग क्षेत्र में विनिर्मित किए जाएंगे।

7. अपरिष्कृत सामग्रियों और डेयरी उत्पादों का कार्य करने के लिए प्रयुक्त उपकरण और उपस्कर, फर्श, छत और छत की साइनिंग, दिवारों और खण्डों की स्वच्छता और मरम्मत समाधानपरक होगी, ताकि इनकी वजह से अपरिष्कृत सामग्री या डेरी उत्पाद संदूषित न हों।

8. उपकरण, आधान और अधिष्ठापन जो डेयरी उत्पादों के संपर्क में आते हैं या क्षयशील अपरिष्कृत सामग्री जो उत्पाद के दौरान प्रयुक्त की जाती है, साफ की जाएगी और यदि आवश्यक हो, तो एक सत्यापित और दस्तावेजी प्रोग्राम के अनुसार निःसंक्रमित किए जाएंगे।

9. उपस्कर, आधान उपकरण और अधिष्ठापन जो सूक्ष्म जैविकीय रूप से स्थिर डेरी उत्पादों के संपर्क में आते हैं और कमरे जिनमें उनको भंडारकरित किया जाता है, डेयरी स्थापन के उपयोक्ता द्वारा बनाए गए सत्यापित और दस्तावेजी खाद्य सुरक्षा प्रबंधन व्यवस्था के अनुसार साफ और विसंक्रमित किया जाएगा।

10. प्रसंस्करण स्थापन, सिद्धांत रूप में, स्थापित, सत्यापित और दस्तावेजी खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रोग्राम के अनुसार साफ किए जाएंगे। विनिर्माता किसी प्रकार के प्रतिसंदूषण से बचाने के लिए समुचित उपाय करेगा।

11. प्रयुक्त किए जाने वाले रोगाणुनाशक और इसी प्रकार के पदार्थ इस प्रयोग किए जाएंगे कि उनका मशीनों, उपस्कर, डेयरी स्थापन में रखा अपरिष्कृत सामग्री और डेयरी उत्पादों पर प्रतिकूल प्रभाव न हो। उन्हें स्पष्ट रूपसे पहचान योग्य आधानों में रखा जाएगा और जिन पर प्रयोग के लिए अनुदेशों सहित लेबल लगा होगा तथा इनका प्रयोग ऐसे उपकरणों और कार्य करने के उपस्करों को पीने योग्य पानी से प्रक्षालन करके किया जाएगा, यदि प्रदायकर्ता के अनुदेशों से अन्यथा उपदर्शित नहीं होता है।

12. कच्चे दूध का परिवहन करने या भंडारकरण करने के लिए प्रयुक्त कोई आधान या टैंक पुनः प्रयोग करने से पूर्व साफ और निःसंक्रमित किया जाएगा।

II. व्यक्तिगत स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं

1. खाद्य कारबारकर्ता अपरिष्कृत सामग्रियों या डेयरी उत्पादों का प्रत्यक्ष रूप से कार्य करने और उठाई-धराई करने के लिए केवल उन व्यक्तियों को नियोजित करेगा, यदि ऐसे व्यक्तियों ने भर्ती के समय एक स्वास्थ्य प्रमाणपत्र के माध्यम से उपयोक्ता के समाधानप्रद यह साबित किया है कि उस क्षमता में उनके नियोजन में कोई स्वास्थ्य संबंधी अड़चन नहीं है।

2. अपरिष्कृत सामग्रियों या डेयरी उत्पादों का प्रत्यक्ष रूप से कार्य और उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति सभी समयों पर उच्च कोटि की व्यक्तिगत स्वच्छता के मानकों को बनाए रखेंगे। ऐसे व्यक्ति विशिष्ट रूप से,—

(क) उपयुक्त, साफ कार्य करने वाले वस्त्र, और ऐसी टोपी पहनेंगे जो पूरी तरह उनके बालों को ढकती हो;

(ख) उन कमरों में जहाँ उपरिष्कृत सामग्रियों और डेयरी उत्पादों की उठाई-धराई की जाती है या भंडारकृत की जाती है वहाँ धूम्रपान नहीं करेंगे, धूकेंगे नहीं या खाएंगे या पीएंगे नहीं;

(ग) प्रत्येक बार जब भी कार्य प्रारंभ किया जाता है और जब भी खांसने/छिकने, शौचालय जाने, दूरभाष का प्रयोग करने, धूम्रपान करने आदि जैसे कार्यों के कारण उनके हाथों में संदूषण पैदा हुआ है, अपने हाथ धोएंगे;

(घ) चमड़ी पर हुए चारों को किसी उपयुक्त जलरोधी पट्टी से ढकेंगे। ऐसे किसी व्यक्ति को जिसके हाथों पर क्षति हो, पट्टी लगाकर भी किसी उत्पाद के निर्माण/ उठाई-धराई प्रभाग में नहीं लगाया जाएगा; और

(ङ) कतिपय हाथ की आदतों जैसे नाक को रगड़ना, बालों में उंगली फेरना, आंखों, कानों और मुंह को रगड़ना, दाढ़ी खुरचना, शरीर के भागों पर खुजली करना आदि से बचेंगे जो कि खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई से सहयुक्त होने पर अंतर्निहित रूप से खतरनाक है और कर्मचारी से जीवाणु का उत्पाद में इसकी निर्मिति के दौरान अंतरण होने से खाद्य संदूषण हो सकता है। ऐसे कार्यों के पश्चात् कार्य को पुनः प्रारंभ से पूर्व हाथों को, जब असंभव न हो, अच्छी तरह धोना चाहिए।

3. उपभोक्ता अपरिष्कृत सामग्रियों और डेयरी उत्पादों के संदूषण के लिए दायी व्यक्तियों को उनकी उठाई-धराई करने से रोकने के लिए तब तक सभी आवश्यक उपाय करेगा जब तक कि उपभोक्ता के पास यह साक्ष्य न हो कि ऐसे व्यक्ति किसी संदूषण के बिना ऐसा कार्य कर सकते हैं।

III. भंडारकरण के लिए स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएँ

1. कच्चा दूध उत्पाद करने के अव्यवहित पश्चात् उसे ऐसे स्वच्छ स्थान, जो उपयुक्त रूप से साधनयुक्त है, पर रखा जाएगा ताकि किसी प्रकार के संदूषण से बचाया जा सके।

2. जहाँ कच्चा दूध प्रतिदिन उत्पादक से संग्रहीत किया जाता है, यदि दूध संग्रहीत नहीं किया गया है और दूध दुहने के चार घंटे के भीतर डेयरी संयंत्र पर नहीं लाया गया है, इसे उत्पाद करने के पश्चात् यथासाध्य शीघ्रता से 4° सें. या निम्न तापमान पर ठंडा किया जाएगा और ताप-उपचारित किए जाने तक इस तापमान पर बनाए रखा जाएगा।

3. प्रसंस्करण स्थापन पर दूध को प्राप्त करने पर, जब तक तुरंत ताप उपचारित न किया जाए, 4° सें. या निम्न तापमान पर ठंडा किया जाएगा, यदि ऐसे तापमान पर पहले ठंडा नहीं किया गया है, और ताप उपचारित किए जाने तक इसी तापमान पर बनाए रखा जाएगा।

4. जब पास्तेरीकृत प्रक्रिया पूर्ण हो जाती है, तो पास्तेरीकृत दूध को तुरंत 4° सें. या निम्न तापमान पर ठंडा किया जाएगा।

5. नीचे पैरा 7 के अधीन रहते हुए, कोई डेयरी उत्पाद जो परिवार-तापमान पर भंडारित करने के लिए आशयित नहीं है, उत्पाद के विनिर्माता द्वारा स्थापित यथा उपयुक्त तापमान पर इसके स्थायित्व को सुनिश्चित करने के लिए यथासाध्य शीघ्र ठंडा किया जाएगा और इसके पश्चात् उसी तापमान पर भंडारित किया जाएगा।

6. जहाँ कच्चे दूध से भिन्न डेयरी उत्पादों को ठंडी अवस्थाओं में भंडारित किया जाता है, उनके भंडारकरण तापमानों को रजिस्टर किया जाएगा और ठंडा करने की दर ऐसी होगी कि उत्पाद यथासाध्य शीघ्र अपेक्षित तापमान पर पहुँच जाए।

7. अधिकतम तापमान, जिस पर पास्तेरीकृत दूध को, उपचार-स्थापन छोड़ने तक भंडारित किया जा सकेगा, 5° सें. से अधिक नहीं होगा।

8. ऐसे डेयरी उत्पाद जो परिवार-तापमान पर भंडारकरण करने के लिए आशयित नहीं है, उस उत्पाद के विनिर्माता द्वारा स्थापित यथा उपयुक्त तापमान पर इसके स्थायित्व और शेल्फ अवधि को सुनिश्चित करने के लिए यथासाध्य शीघ्र ठंडा किया जाएगा।

9. जहाँ कच्चे दूध से भिन्न डेयरी उत्पादों को ठंडी अवस्थाओं में भंडारित किया जाता है, उनके भंडारकरण तापमानों को अभिलिखित किया जाएगा और ठंडा करने की दर को ऐसी रीति में समायोजित किया जाएगा कि उत्पाद शीघ्रता से अपेक्षित तापमान पर पहुँच जाए।

IV. रैपर में लपेटना और पैक करना

1. डेयरी उत्पादों को रैपरों में लपेटने/पैक करने का कार्य समाधानप्रद स्वास्थ्यप्रद दशाओं में और इस प्रयोजन के लिए प्रदान किए गए कमरों में किया जाएगा।

2. डेयरी उत्पादों के विनिर्माण और पैक करने की सक्रियाएँ एक ही कमरे में की जा सकेंगी, यदि निम्नलिखित शर्तों का समाधान हो जाता है :

(क) सक्रियाओं के स्वास्थ्य को सुनिश्चित करने के लिए कमरे पर्याप्त रूप से बड़े और साधनयुक्त होंगे;

(ख) रैपिंग और पैकेजिंग सामग्री उपचार या प्रसंस्करण स्थापन पर उस संरक्षक आवश्यक में लाई गई होनी चाहिए जिसमें उन्हें विनिर्माण के तुरंत पश्चात् रखा गया था और जो रैपिंग या पैकेजिंग सामग्री की डेयरी स्थापन तक परिवहन के दौरान किसी नुकसान से संरक्षा करते हैं और उन्हें स्वास्थ्यकर दशाओं के अधीन इन प्रयोजन के लिए आशयित कमरे में भंडारित किया जाएगा;

(ग) पैक करने की सामग्री का भंडारण करने के लिए कमरे ऐसे कृमि और गर्द रहित होंगे जिनसे उत्पाद के संदूषण का अस्वीकार्य जोखिम हो सकता है तथा ऐसे कमरों से अलग होंगे जिनमें ऐसे पदार्थ हैं जो उत्पादों को संदूषित कर सकते हैं य पैक करने की सामग्री सीधे फर्श पर नहीं रखी जाएगी;

(घ) पैक करने की सामग्री को स्वचालित संग्रह या पैकेजिंग के सिवाय कमरे में लाए जाने से पूर्व स्वास्थ्यकर दशाओं में संगृहीत किया जाएगा, परंतु उत्पादों के संदूषण का कोई जोखिम न हो;

(ङ) पैकेजिंग किसी विलंब के बिना की जाएगी। इसका संचालन कर्मचारिवृंद के अलग समूह, जिसके पास संचालन और उत्पाद की रैपिंग का अनुभव है, द्वारा किया जाएगा; और

(च) पैकेजिंग के तुरंत पश्चात् डेयरी उत्पादों को अपेक्षित तापमान पर भंडारण के लिए बनाए गए अभिहित कमरों में रखा जाएगा।

3. ताप-उपचारित दूध और दुग्ध उत्पाद से बोतलों को भरने या आधानों को भरने का कार्य स्वास्थ्यात्मक रूप से किया जाएगा।

4. डेयरी उत्पादों के लिए रैपिंग और पैकेजिंग का पुनःप्रयोग नहीं किया जाएगा, सिवाय वहां के जहां आधान इस प्रकार के हैं कि उन्हें पूरी तरह साफ और निःसंक्रमित करने के पश्चात् पुनःप्रयुक्त किया जा सकता है।

5. मुहरबंदी, मुहरबंद करने के यंत्र से, भराई के तुरंत पश्चात् उस स्थापन में की जाएगी जिसमें पेय दूध या दुग्ध आधारित उत्पादों का अंतिम ताप उपचार किया गया है और इससे यह सुनिश्चित होगा कि दूध बाह्य जनित प्रतिकूल प्रभावों से संरक्षित है। मुहरबंद करने का यंत्र इस प्रकार डिजाइन किया जाएगा कि जब एक बार आधान को खोला गया है, तो खोले जाने का स्पष्ट साक्ष्य बना रहता है और जांच-पड़ताल करना आसान हो।

भाग - IV

मीट पशुओं, के वध, प्रसंस्करण, विनिर्माण, भंडारण और मीट तथा मीट उत्पादों के कारबार में लगे खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण की जाने वाली स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी पद्धतियाँ

क. वधशाला

प्रत्येक व्यक्ति स्थान, जो अपने कारखाने के परिसरों में जनता को प्रदाय/विक्रय/ वितरण करने के लिए मीट/मीट उत्पादों के उत्पादन हेतु भेड़ और बकरी या कुक्कुट पक्षियों सहित बड़े और छोटे पशुओं का वध करता है, निम्नलिखित अपेक्षाओं का पालन करेगा :

1. साधारण अपेक्षाएँ :

1.1 अनुज्ञप्ति अनुदत्त किए जाने से पूर्व स्थानीय प्राधिकारी से अनापत्ति प्रमाणपत्र अभिप्राप्त किया जाए।

2. परिसरों का अवस्थान :

ऐसे परिसरों/वधशालाओं को अधिमानतः सब्जी, मछली या अन्य खाद्य बाजारों से अवस्थित होना चाहिए और अरुचिकर गंध, धुएँ, गर्द या अन्य संदूषणों से मुक्त होंगे। परिसर स्वच्छता वाले स्थान पर उत्पादित स्तर पर अवस्थित होंगे।

3. परिसरों के लिए अपेक्षाएँ :

3.1 वधशाला में एक संग्रहण क्षेत्र/पशु रोक-शाला/ ऊँचाई तक अभेद्य ग्लेज्ड टाइल लगाई जाएंगी। दिवारें और फर्श अधिमानतः इपोक्सी आलेपित होंगी जिससे कि गर्द, रक्त/ मांस के टुकड़ों और रोगाणु/ फफूंद वृद्धि का संचय/ अवशोषण न हो।

3.2 प्रत्येक ऐसा स्थापन/वधशाला विभिन्न किस्मों के पशुओं, जिनका वध किया जाना प्रस्तावित है (जैसे बड़े पशु अर्थात्, बैल और भैंस, सुअर और छोटे पशु जैसे भेड़ और बकरी) तथा वध की विभिन्न रीतियों (जैसे हलाल, जेविश और झटका के लिए पृथक-पृथक व्यवस्था करेंगे) प्रत्येक दिन को सक्रियता के पश्चात् वधशाला की सफाई, धुलाई की जाएगी/सुखाया जाएगा और पूरी तरह से स्वच्छ किया जाएगा।

3.3 कारखाने से संलग्न वधशाला के सफा और गंदे अनुभागों के बीच पर्याप्त दूरी होगी और वह इस प्रकार व्यवस्थित होगी कि वधशाला में जीवित पशुओं के प्रवेश से लेकर मानक उपयोग के यथायोग्य वर्गीकृत मांस और मांसोच्छिष्ट के निर्गमन तक जीवित पशुओं और मांस के बीच और मांस और उपोत्पाद या छालन के बीच बिना किसी स्लैट-फर, अंतराभाग या अतिछादन के, एक निरंतर अग्र-गति होगी।

3.4 संग्रहण क्षेत्र/विश्राम स्थल में/ पशुओं को रोक-बाड़े में उनको भेजे जाने के पहले पानी पिलाने और परीक्षा की सुविधाएं होगी। ऐसे पशुओं को जिन पर सांसर्गिक या संक्रामक रोग होने का संदेह हो, पृथक किया जाएगा और उन्हें पृथक बाड़ों में रखा जाएगा, उनमें भी पानी पिलाने और चारा खिलाने के लिए प्रबंध होगा। किसी प्रख्यापणीय रोग की पुष्टि हो जाने के पश्चात् अभिहित पशु-चिकित्सा प्राधिकारी विद्यमान प्रक्रिया के अनुसार रोग की सूचना देगा।

3.5 बाड़े की लंबाई-चौड़ाई उन पशुओं की संख्या के लिए पर्याप्त होगी जिनको वहां रखा जाना है।

3.6 संज्ञाहीन करने के लिए (जहां कहीं भी लागू हो), रक्त के लिए और पशु शवों के साफ करने के लिए अलग स्थान की व्यवस्था की जाएगी। किसी भी पशु का वध किसी अन्य पशु के सामने नहीं किया जाएगा। पशु-शव की सफाई फर्श पर नहीं की जाएगी। अंतर्दी निकालने से पूर्व पशु-शव को लटकाने के लिए उपयुक्त हवीस (होएस्ट) की व्यवस्था की जाएगी।

3.7 पशु-बाड़ों, वध-हालों, कार्यशालाओं, मांस लटकाने के कमरों में सभी फर्श अभेद्य और न फिसलने वाली सामग्री के बने होंगे।

3.8 आंतरिक दिवारें कुक्कुट और छोटे पशुओं के मामले में एक मीटर की ऊंचाई तक और बड़े पशुओं के मामले में पांच मीटर के लिए ई.टी.पी. की उपयुक्त व्यवस्था की जाएगी। ऐसी वधशालाओं के लिए प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड से अनुमति लेना आज्ञापक होगा।

3.9 सीलिंग या छतों का इस प्रकार सन्निर्माण किया जाएगा और उन पर फिनिश की जाएगी ताकि संघनन, फफूंदी लगना, पपड़ी जमना और गंदगी का इकट्ठा होना कम किया जा सके।

3.10 निप्रयोज्य मांस के पृथक्करण और भंडारण के लिए उपयुक्त और पर्याप्त स्थान की व्यवस्था की जाएगी।

3.11 स्थापनों/वधशालाओं को इस प्रकार निर्मित और बनाए रखा जाएगा जिससे कि स्वास्थ्यप्रद उत्पादन हो सके।

3.12 खिड़कियां, दरवाजे और प्रतिच्छान के लिए उपयुक्त अन्य द्वारा मक्खी से रक्षित होंगे। सभी दरवाजों में मजबूत प्रिंग होंगे ताकि वे स्वतः बंद हो सकें।

3.13 मांस खाद्य उत्पाद के तैयार करने या पैक करने के संबंध में सभी क्रियाएं पूर्णतः स्वास्थ्यकर दशाओं के अधीन होंगी। कारखाना परिसरों का कोई भी भाग कभी भी रहने और सोने के प्रयोजन के लिए प्रयोग नहीं किया जाएगा जब तक कि कारखाने के एक दीवार द्वारा पृथक न कर दिया गया हो।

3.14 वहां पर्याप्त जल-निकास और नलकारी व्यवस्थाएं होंगी और सभी नालियां और मल-नालियां उचित रूपसे और स्थायी रूप से बनाई जाएंगी। वहां कूड़े के हटाने के लिए पर्याप्त व्यवस्था होगी।

3.15 रक्त की निकास प्रणाली या तो भूगत होगी जिनमें आसानी से साफ करने की सुविधा हो या उसमें ढक्कन सहित ऐसा पात्र हो जिसे एक स्थान से दूसरे स्थान को ले जाया जा सके। सभी नालियों पर जाली या ट्रेप होगी ताकि चूहों, चूहियों, कीड़ों के प्रवेश को रोका जा सके।

3.16 ऐसे कमरे और कक्ष, जहां खाद्य उत्पादों की उठाई-धराई की जाती है अखाद्य उत्पादों के लिए कमरों और कक्षों से अलग और भिन्न होंगे।

3.17 चमड़ा और खाल के भंडारण के लिए उपयुक्त और अलग-अलग स्थान की व्यवस्था की जाएगी। इन कमरे का बाहर निकलने का द्वार अलग होगा।

3.18 वध-हाल में कार्य घंटों के दौरान स्वच्छ पीने योग्य ठंडे पानी, प्रेशर हॉज पाइप के साथ और गर्मपानी कानिस्तर प्रदाय होना चाहिए।

3.19 वधशाला में कार्य करने वाले व्यक्तियों के लिए मांस को तैयार करने और भंडारण के लिए प्रयोग किए जाने वाले कमरों में प्रवेश करने से पूर्व उनके कपड़े बदलने और हाथ साफ करने के लिए उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाओं की व्यवस्था की जाएगी।

3.20 जहां कहीं पाँच या उससे अधिक महिला या पुरुष कर्मचारी नियोजित हों वहां प्रत्येक महिला या पुरुष के लिए शौचालयों और धोवन पात्रों की पर्याप्त संख्या में व्यवस्था की जाएगी।

3.21 वधशाला के भीतर पेंछने वाले कपड़ों, खुरा और वधशाला में प्रयोग किए गए अन्य उपस्कर के निर्ज्वीकरण के लिए सुविधाजनक स्थानों में उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाओं की व्यवस्था की जाएगी।

3.22 जब कभी साफ किया हुआ मांस, मांस खाद्य उत्पाद तैयार करने के लिए प्रयुक्त न किया गया हो और उसका कुछ भाग और तुरंत प्रसंस्करण के बिना भंडार में रखा जाना हो तो ऐसी भंडारण ऐसे कमरे में किया जाएगा जिसका तापमान 0°-2° सेंटीग्रेड से 10° सेंटीग्रेड तक हो।

3.23 वधशाला का समस्त अपशिष्ट और कचड़ा पशु उप-उत्पाद तैयार करने के लिए उपयुक्त रूप से प्रसंस्कृत किया जाएगा या गहों में, जो उपयुक्त रूप से ढके हों, दबा दिया जाएगा ताकि गली-सड़ी चीजें खाने वाले जानवरों की पहुंच न हो सके। बड़ी वधशालाओं के पशु विश्राम स्थल/मांद, वध-हाल, खाल संग्रहण, अंतड़ी संग्रहण, मांसोच्छिष्ट संग्रहण के लिए पार्श्व हाल, संदिग्ध/निप्रयोज्य पशु-शव के रखने का कक्ष, उप-उत्पाद संवयन कक्ष, कर्मचारिवृंद कल्याण निरीक्षण का कार्यालय, प्रशोतन कक्ष/ सीतागार होगा।

3.24 ऐसी वधशालाएं जो 50 बड़े पशुओं के बराबर या से कम, 150 छोटे पशुओं और 1000 कुक्कुट पक्षियों का वध करने के लिए साधनयुक्त हैं, अपशिष्ट पदार्थ को कम्पोस्ट किया जाना चाहिए जिसे खाद तैयार करने के प्रयोजन में प्रयोग किया जा सके। उपरोक्त क्षमता से ऊपर वध करने के लिए साधनयुक्त वधशालाओं की दशा में, अपशिष्ट पदार्थ प्रतिपादक संयंत्र को मीट और हड्डियों का चूर्ण तथा अखाद्य बसा उत्पादित करने के लिए सौंप देना चाहिए।

3.25 उस मांस को, जिसकी प्राधिकृत पशु-चिकित्सा अधिकारी द्वारा वधशाला के परिसर के भीतर उपयुक्त प्रयोगशाला में और परीक्षा की अपेक्षा हो, अलग रखने के लिए उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाएं उपलब्ध कराई जाएंगी।

3.26 कारखाने के साइज (वधशाला या मीट प्रसंस्करण इकाई या कोई एकिकृत संयंत्र) और निर्मित मांस खाद्य उत्पाद के परिणाम और किस्म के अनुसार एक प्रयोगशाला की व्यवस्था की जाएगी और उसमें अर्हित और प्रशिक्षित कार्मिक (रसायनज्ञ/विश्लेषक और पशु-चिकित्सा सूक्ष्म जीव-विज्ञानी) तैनात किए जाएंगे। अनुज्ञाप्राप्त प्रयोगशाला का निरीक्षण करने के पश्चात् इसे अनुमोदित करेगा।

3.27 वध करने के स्थान/मांस प्रसंस्करण इकाई पर चारों तरफ से पर्याप्त प्राकृतिक और कृत्रिम प्रकाश व्यवस्था होनी चाहिए। रोशनी से रंग में बदलाव नहीं आना चाहिए और तीव्रता सभी निरीक्षण केंद्रों पर 540 लक्स (50 खड़ी मोमबतियों के बराबर), कार्य-कक्षों में 220 लक्स (20 खड़ी मोमबतियों के बराबर) और दूसरे क्षेत्रों में 110 लक्स (10 खड़ी मोमबतियों के बराबर) से कम नहीं होनी चाहिए। बिजली के बल्ब और फिक्सचर जो उत्पाद के किसी भी प्रक्रम पर मांस को ऊपर हों, सुरक्षित प्रकार के होने चाहिए और टूटने-फूटने की दशा में मांस को संदूषण से बचाने के लिए संरक्षित होने चाहिए। जहां तक संभव हो सके, मांस का निरीक्षण दिन की रोशनी में किया जाना चाहिए। इच्छुक क्षेत्र वाले के स्थान पर सुवितरित कृत्रिम प्रकाश व्यवस्था की जाएगी।

4. स्वच्छता संबंधी पद्धतियाँ :

4.1 वधशाला के फर्श या खड्डों के ऊपर के आंतरिक हिस्से का प्रत्येक भाग मार्च, जून, सितंबर और दिसंबर के पहले दस दिन के भीतर गर्म जूने से भली प्रकार धोया जाएगा। वधशाला के फर्श या खड्डों का प्रत्येक भाग और प्रत्येक दीवार के आंतरिक हिस्से का ऐसा प्रत्येक भाग, जिस पर रक्त या दूध, अपशिष्ट या मल गिर जाए या बिखर जाए या वध करने, साफ करने और फाटने की प्रक्रिया के दौरान उसके संपर्क में कोई दुर्गन्धित या क्षतिकारक पदार्थ आया हो, वध के पूरा हो जाने के बाद तीन घंटे के भीतर पानी तथा इयुडारेंट या जीव नाशक से भली प्रकार धोया और साफ किया जाएगा।

4.2 वे कमरे और कक्ष, जिनमें पशुओं का वध किया जाता हो या किसी उत्पाद का प्रसंस्करण या उसकी तैयार किया जाता हो, भाप, बर्फ और दूध तथा दुर्गन्ध से पर्याप्त रूप से मुक्त होने जाएंगे, ताकि सक्रिय सफाई से की जा सकें। यह बात उन कमरों और कक्षों के ऊपरी संरचना को भी लागू होगी।

4.3 कारखाने के सभी भाग हमेशा साफ, पर्याप्त रूप से प्रकाशयुक्त और संवातित रखे जाएंगे और नियमित रूप से साफ, रोगाणुनाशित किए जाएंगे और उनकी दुर्गन्ध दूर की जाएगी। फर्श अभेद्य होगा और उसकी प्रतिदिन धुलाई होगी। यथास्थिति, सफेदी, रंग पुताई या पेंट प्रत्येक बारह मास में कम से कम एक बार किया जाएगा।

4.4 सभी बाड़े, उपगृह, भंडार और कारखाने को जाने वाले सभी रास्ते हमेशा साफ और स्वास्थ्यकर दशा में रखे जाएंगे।

4.5 वधशाला से, सुविधाजनक समय पर, सब लिछड़ी, अंतड़ियों, मल और अपशिष्ट को इकट्ठा करने के लिए उपयुक्त और पर्याप्त पात्रों की, जिन पर ठीक फिट होने वाली ढक्कन लगे हों, व्यवस्था की जाएगी और उन्हें कारखाने से दूर के स्थान पर व्ययन करने के लिए हटाने की व्यवस्था की जाएगी।

4.6 किसी वध किए गए पशु का सारा रक्त, गोबर, लिछड़े अंतड़ियों, मल या अन्य अपशिष्ट और उसका चमड़ा, बसा, आतें और मांसोच्छिष्ट वधशाला से वध किए जाने के पश्चात् 8 घंटों के भीतर हटाए जाएंगे और यह ऐसी रीति और ऐसे साधनों द्वारा किया जाएगा जिससे कि परिसर पर या अन्य स्थान पर न्यूसेन्स न हो। ऐसा प्रत्येक बर्तन या पात्र प्रयोग किए जाने के तुरंत पश्चात् भली प्रकार से साफ किया जाएगा और जब वह वस्तुतः प्रयोग नहीं किया जा रहा हो तब भी साफ रखा जाएगा।

4.7 खाल के अंदर का हिस्सा वध-हाल के किसी भाग के भीतर भूमि पर रगड़ा या रगड़वाया नहीं जाएगा। चमड़ा और खालें वधहाल के तल पर घसीटी नहीं जाएंगी। किसी वध-हाल में, वधहाल के समीप के स्थान के सिवाय जो इन उत्पादों और प्रयोजनों के लिए आशयित है, आंत-आंतड़ियों को साफ करने, मांस खाद्य उत्पादों का विनिर्माण या तैयार करने, घर के समान को साफ करने किसी अन्य प्रकृति का कार्य, उस कार्य से भिन्न जो वध करने में पशु-शव को साफ करने में किया जाता है करने की इजाजत नहीं दी जाएगी।

4.8 परिसरों को, मांस खाद्य उत्पादों के उत्पादन के एक दिन पहले निःसंक्रमक पदार्थ से पूरी तरह साफ किया जाएगा और उपस्कर को प्रयोग करने से पहले विसंक्रमित/स्वच्छ किया जाएगा। वे कमरे और कक्ष, जिनमें कोई मांस खाद्य उत्पाद तैयार किया जाता है या उसका बंदोवस्त किया जाता है धूल रहित और सफाई करने के कमरों, शौचालयों, जलरोक क्षेत्रों, चमड़े के गोदामों, खोल चढ़ाने के कमरों और पशुधन बाड़ों से आने वाली दुर्गन्ध से रहित होंगे।

4.9 स्थापनों/वधशालाओं में मक्खियों, चूहों, चूहियों और हानिकारक कीड़ों को न आने देने के लिए हर संभव पूर्वावधान बरती जाएगी। उन कमरों और कक्षों में, जहां कोई खुला उत्पाद रखा हुआ हो या उसका बंदोवस्त किया गया हो, किसी भी प्रयोजन के लिए किसी भी प्रकार के विष का प्रयोग निषिद्ध है। किंतु चमड़े के गोदामों, कक्षों, जहां अखाद्य उत्पाद रखे हुए हों, उपगृह या डिब्बाबंद उत्पाद अंतर्विष्ट करने वाले अन्य वैसे ही भवनों में निषिद्ध नहीं हैं। तथापि ये अभिहित स्थानों पर और सुरक्षित होने चाहिए।

4.10 यह सुनिश्चित कर लेना चाहिए कि कुत्ते, बिल्लियां या पक्षी वध-हाल तक न पहुंच पाएं। कारखाने के खुले क्षेत्र तार की जाली से ढके जाएंगे ताकि मुरदाखोर पक्षी वधशाला या कारखाने तक न पहुंच पाएं।

4.11 स्थापनों/वधशालाओं में प्रयुक्त जल पेय होगा और यदि खोर-वैल के पानी का उपयोग मांस और मांस उत्पादों के उत्पादन में किया जाता है तो उपयुक्त व्यवस्था करनी होगी। अनुज्ञापन अधिकारी द्वारा अपेक्षा की जाए तो उसकी किसी मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला द्वारा रासायनिक और जीवाणु-परीक्षा करानी होगी। जल की गुणवत्ता अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा विहित मानकों का पालन करेगी।

4.12 तुरंत विक्रय के लिए गर्म मांस को प्रशीतन में भंडारित करना आवश्यक नहीं है। इसे उपयुक्त स्वास्थ्यप्रद और स्वच्छ दशाओं में और स्वच्छ अपवाहित ढक्कन सहित आधानों में मांस की दुकानों/विक्रय इकाइयों पर पूर्वावधानी पूर्वक परिवहन किया जा सकता है ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि कोई संदूषण/प्रति-संदूषण या कोई क्षय न हो।

5. उपस्कर और मशीनरी

5.1 वध-हालों में, कर्तनकाष्ठ, काटने के तख्ते और झाड़ों के सिवाय उपस्कर और फिटिंग ऐसी सामग्री की होंगी और ऐसी बनावट की होंगी कि उनको साफ रखा जा सके। औजार धातु या अन्य साफ की जा सकने वाली और टिकाऊ धातु के होंगे, जो जंग अवरोधी हों।

5.2 कोई भी ऐसा भाण्ड, आधान या अन्य उपस्कर, जिसके प्रयोग से स्वास्थ्य के लिए हानिकर धातुक संदूषणता उत्पन्न होने की संभावना हो, मांस खाद्य उत्पाद के तैयार करने, पैक करने या भंडारकरण में प्रयोग नहीं किया जाएगा (तांबे या पीतल के भाण्डों पर हमेशा पर्याप्त मात्रा से कम नहीं होनी चाहिए। कोई भी लोहा या जस्ती लोहा मांस खाद्य उत्पाद के संपर्क में नहीं आएगा।)

6. व्यक्तिगत रक्षा

6.1 कोई भी व्यक्ति, जो संक्रामक या सारसर्गिक रोगों से पीड़ित है, कारखाने में कार्य करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा। कारखाने के कर्मचारियों को ऐसे अंतरालों पर जिसे अनुज्ञापन प्राधिकारी ठीक समझे, स्वास्थ्य परीक्षा यह सुनिश्चित करने के लिए, कि उन्हें कोई भी संक्रामक, सारसर्गिक और अन्य रोग नहीं है, कराने की व्यवस्था करनी होगी। इन परीक्षाओं का किसी रजिस्ट्रीकृत चिकित्सक द्वारा हस्ताक्षरित अभिलेख निरीक्षण के लिए रखा जाएगा।

6.2 कारखाने के कर्मचारियों के वर्ग में एक बार एन्ट्रिकग्रुप के रोगों के टीके और चेचक के टीके लगाने होंगे और उनका प्रमाणपत्र निरीक्षण के लिए रखा जाएगा।

6.3 महामारी की दशा में सभी कर्मचारियों को टीके लगाए जाने चाहिए।

6.4 प्रसंस्करण करने और तैयार करने में कार्यशील कर्मचारियों को उचित मलवस्त्र और साफे, जो साफ होंगे, दिए जाएंगे। प्रबंधमंडल को यह सुनिश्चित करना होगा कि सभी कर्मकार साफ-सुथरे और स्वस्थ हैं।

(ख) पशु कल्याण :

मांस उत्पादन में पशु कल्याण एक मुख्य प्रसंग है। यह अनिवार्य है कि पशुओं का संवर्धन, संचालन, परिवहन और वध मानवीय पद्धतियों का प्रयोग करके किया जाए। स्वास्थ्यप्रद वध और मांस उत्पाद की सुरक्षा के लिए एक स्वस्थ और शांतिप्रिय पशु का होना अनिवार्य अपेक्षा है। पशुओं को चढ़ाने/उतारने, परिवहन करने और वध करने के दौरान उनका सावधानीपूर्व संचालन मांस की गुणवत्ता में सुधार करने और पशु-शव/मांस के मूल्य में होने वाली कमी को कम करने में सहायता करता है।

1. सामान्य :

(क) पशु-गाड़ों और वध करने वाले क्षेत्र में पशु फिसले नहीं और गिरने नहीं चाहिए।

(ख) बोलने वाले शब्दों से पशु बैचन हो सकते हैं और इस बात को ध्यान में रखना चाहिए।

(ग) पशु को ले जाने लिए विद्युत-पोड के इस्तेमाल से बचना चाहिए। पशुओं को समूहित करके प्लास्टिक लिपटी छड़ियों आदि का प्रयोग करके व्यवस्थित किया जा सकता है।

(घ) बड़े संग्रहण धनत्व को मानीटर किया जाना चाहिए। सभी पशुओं को साथ ही साथ लेटने के लिए जगह होनी चाहिए। वध के लिए आने वाले पशुओं की हालत को गहराई से मानीटर की जानी चाहिए ताकि क्षतिग्रस्त, बीमार पशुओं का वध न हो।

(च) पशुओं को बैचैनी से बचाने के लिए ऊंची आवाज में सीटी बजाने और चिखने से बचना चाहिए।

(छ) पशु कल्याण के लिए निम्नलिखित बातों की संकटपूर्ण के रूप में पहचान की गई है :

1. कार्गोकारियों का पर्यवेक्षण और प्रशिक्षण।
2. पशु लाने-लेजाने वाली गाड़ियों और उतारने की सीढ़ी का उचित डिजाइन।
3. रोक/विश्राम बाड़े; स्टिनिंग बाक्स का उचित निर्माण, स्टिनिंग उपस्कर, अवरोद्ध करने की व्यवस्था, दरवाजों और अन्य पशु संचालन उपस्करों का अनुरक्षण।
4. ऐसी अन्यमनस्कता से बचना जो पशुओं के चलने में रुकावट बने।
5. संयंत्र पर पशुओं के पहुंचने पर उनकी हालत को मानीटर करना।
6. वधप्रदाता के उपस्करों का उचित डिजाइन।

2. वध के लिए लाने गए पशुओं के साथ मानवीय व्यवहार :

(क) उरोजना कम करने के लिए वध से पूर्व पशुओं के साथ सावधानीपूर्वक व्यवहार करना चाहिए। पशुओं के लिए विश्राम किया जाना अनिवार्य है। केवल ऐसे पशुओं को वध के लिए लाया जाए जो रोग मुक्त हैं और जो चलने की हालत में हैं।

(ख) ऐसी रुकावट जैसे गिफलैक्सन, पशुओं की तरफ और उनके संचालन की ओर हवा में डंडा घुमाना या ऊंची आवाज में शोर-शराबा करने जैसी गतिविधियों से बचना चाहिए। पशुओं को झुब में लाने के लिए विद्युत खोदनी का प्रयोग नहीं करना चाहिए अपितु प्लास्टिक की रेलों और छड़ियों की सहायता से किया जाना चाहिए।

(ग) यह सुनिश्चित करने के लिए कि पशुओं का संचालन करते समय बुनियादी स्वास्थ्य और सुरक्षा पद्धतियाँ अपनाई जाएँ, इसके लिए कर्मचारियों को उच्चस्तर का प्रशिक्षण दिया जाना अपेक्षित है।

(घ) वध करने के लिए प्रयुक्त किए जाने वाले उपस्कर जैसे कैपिटिव बोल्ट स्टनर, पाटक हुक आदि को अच्छी चालू हालत में रखना चाहिए और फर्श आदि की सफाई को सुनिश्चित किया जाना आवश्यक है। उपस्करों की निर्बाध कार्यदशा और फर्शों की स्वच्छता को सुनिश्चित करने के लिए हर रोज जाँच पड़ताल करनी चाहिए।

(ङ) वध करने से पूर्व किसी पशु को किसी अर्हित पशु चिकित्सक द्वारा पशु के उपचार के लिए विहित अनुसार के सिवाय कोई रसायन, औषधि या हार्मोन नहीं दिया जाएगा और औषधी देना बंद करने का अवलोकन किया जाना चाहिए।

3. कुक्कुट कल्याण

वे दशाएँ, जिनमें ब्रोलियर को रखा जाना है और उनके बढ़ने के प्रक्रम के दौरान किस प्रकार व्यवस्थित परिवहन और वध किया जाना है, उनका कुक्कुट कल्याण सुरक्षा के लिए कई सरकारी/ उद्योग पृष्ठांकित माडल कोड आफ प्रेक्टिस में उल्लेख किया गया है।

ब्रोलियर को उठाने, परिवहन करने और ब्रोलियर/चिकन प्रसंस्करण प्रभागों के लिए एक माडल वेल्फेयर प्रोग्राम विकसित किए जाने की आवश्यकता है। प्रसंस्करण इकाई अपनी गुणवत्ता योजनाओं और मैन्यूअल्स में इस कल्याण संपरीक्षा की बातों को सम्मिलित करेगी।

(क) कुक्कुट कल्याण प्रोग्राम में निम्नलिखित बातें सम्मिलित होंगी :

कुक्कुट आपूर्तिकर्ताओं और प्रसंस्करणकर्ताओं के पास कुक्कुट कल्याण के लिए निम्नलिखित बातों को परिकल्पित करते हुए एक दस्तावेजी प्रोग्राम होना चाहिए;

1. पकड़ना : वध संयंत्र के लिए आशयित कुक्कुट स्वच्छ और स्वस्थ होने चाहिए। कुक्कुट क्षति को कम से कम करने के लिए प्रत्येक व्यक्तिगत पूर्वावधानी बरती जानी चाहिए। पकड़ने वाले व्यक्ति को इस बाबत प्रशिक्षित किया जाना आवश्यक है।

2. परिवहन : कुक्कुट को परिवहन करने के लिए पेटियाँ अच्छी हालत में होनी चाहिए। कोई भी पेटि/पिंजरा टूटा हुआ नहीं होगा जिससे कि कुक्कुटों को चोट पहुँचे या पेटि अचानक खुल जाए। परिवहन किए जा रहे पेटियाँ खचाखच भी नहीं होनी चाहिए और सभी कुक्कुट को लेटने के लिए पर्याप्त जगह होनी चाहिए।

3. रखना : शेडों में रखे गए कुक्कुट के लिए पर्याप्त संवातन और जलवायु नियंत्रण, जैसे पंखे या पर्दे, की व्यवस्था होनी चाहिए।

4. बेहोशी (स्टिनिंग) : स्टिनिंग उपस्कर का रखरखाव इस बात की पुष्टि करने के लिए कि कुक्कुट वध से पूर्व संज्ञाहीन है, किया जाना चाहिए और ऐसी किसी संभावना को कम करने के लिए कुक्कुट वध से पूर्व पुनः होश में न आ जाए बेहोश करने और वध करने के बीच समय सीमित होना चाहिए।

(ख) मानवोचित (कुक्कुट) वध :

जहाँ कुक्कुटशावक (चिकन) विनिर्दिष्ट रूप से मानव उपभोग के लिए पाले जाते हैं और उनका इसके लिए किसी प्रक्रम पर वध किया जाना है, तो उनका वध मानवोचित रीति में किया जाना चाहिए और सभी कुक्कुट वध करने से पूर्व बेहोश (दर्द होने के लिए संज्ञाहीन करना) किए गए हों।

4. पशुओं का वध से पूर्व संचालन :

फार्म से वधशाला तक पशुओं को इकट्ठा लाया जाना, इस प्रक्रिया को "ढोर-आयात" कहा जाता है। इसकी दूरी और परिस्थितियों पर निर्भर करते हुए, यह पशुओं में तनाव पैदा करती है और क्षतियाँ कारित करती है और कुछ पशु रास्ते में मर जाते हैं। यह प्रक्रिया अमानवोचित होने के अतिरिक्त, परिवहन में का अनावश्यक तनाव मांस की गुणवत्ता को प्रतिकूल रूप से प्रभावित कर सकता है। विशिष्ट रूप से, तनावयुक्त पशुओं की मांस-पेशियाँ जल और ग्लाइकोजिन में कम होती हैं और उनका पीएच अम्लीय मान प्राप्त करने में असफल रहता है।

5. पशुओं का परिवहन किया जाना :

फार्म से वधशाला तक पशुओं का परिवहन करने के लिए निम्नलिखित अपेक्षाओं की समाधान करना होगा :

(क) अच्छी हालत के स्वस्थ पशुओं का परिवहन :

(क) केवल अच्छी हालत के स्वस्थ पशुओं का परिवहन किया जाएगा जब तक कि वे आघात वध के लिए न हों। इन पशुओं को किसी अर्हित पशु-चिकित्सा निरीक्षक द्वारा किसी संक्रामक रोग और बाह्य-पराजैविक रोग से मुक्त और यात्रा करने के योग्य होने के बारे में प्रमाणित किया जाना चाहिए।

(ख) जब पशुओं को किसी स्थानिक रोग से ग्रस्त क्षेत्रों से अस्थानिक रोगमुक्त क्षेत्र में लाया जाता है, यह सुनिश्चित करने के लिए कि पशु सूक्ष्मीय रोग से मुक्त हैं, समुचित उपाय करने चाहिए तथा इस बाबत टीकाकरण सहित विहित संरक्षणात्मक उपाय भी किए जाने चाहिए।

(ग) गर्भ के विकसित प्रक्रम पर के मादा पशुओं का परिवहन नहीं किया जाना।

(घ) जब विशिष्ट रूप से भालू, सांड जैसे बड़े पशुओं का परिवहन किया जाए, तो पशुओं का आपस में संपर्क तो बचाने के लिए उपयुक्त विभाजन किया जाना चाहिए। इसी प्रकार का प्रबंध नौजवान पशुओं जब उनका परिवहन किया जाए, के लिए भी किया जाना चाहिए ताकि वे कुचलने न पाएं।

(ङ) परिवहन के दौरान थकावट से बचाने के लिए पशुओं के साथ मानवोचित व्यवहार और देखरेख की जाएगी। पशुओं को अभिवहन के दौरान परिबंध या जंजीर से जकड़ा नहीं जाएगा तथा उनके लिए खड़ा होने, बिना किसी कठिनाई के लेटने के लिए व्यवस्थित स्थान पर्याप्त होना चाहिए।

(च) अभिवहन के दौरान पशुओं के साथ एक परिवारिक प्राथमिक उपचार के साधन के साथ रहेगा।

(छ) पशुओं को लादने से पूर्व अधिक चरने नहीं दिया जाना चाहिए। केवल हल्का चरने दिया जाए। 12 घंटे के कम यात्रा में कोई चारा नहीं दिया जाए किंतु लंबी यात्रा में यात्रा के दौरान, यात्रा पूरी होने तक पर्याप्त चारा दिया जाएगा। नियमित अंतरालों पर पानी पिलाने की व्यवस्था की जाएगी।

(ज) हल्के और भारी पशुओं को एक दीवाल द्वारा अलग-अलग किया जाएगा और भिन्न-भिन्न बाड़ों/शेडों से नहीं दिया जाएगा। नर पशुओं के स्टॉक को मादा पशुओं (वयस्क) के स्टॉक के साथ परिवहन नहीं किया जाएगा।

(झ) पशुओं को लादने से पूर्व सभी यानों की सुरक्षा, उपयुक्तता और स्वच्छता के लिए निरीक्षण किया जाना चाहिए। फर्श और दीवारें टूटी हुई नहीं होनी चाहिए और ऐसी कोई कील या नुकीला उभार नहीं होना चाहिए जिससे पशु घायल हो जाए।

(ञ) पशुओं को लादने से पूर्व यानों पर उपयुक्त जीवाणुनाशक से पूरी तरह से स्प्रे किया जाना चाहिए।

(ट) फर्श को ढकने के लिए 6 सें.मी. से अन्यून मोटी साफ रेत की परत की व्यवस्था की जाएगी। रेत की इस परत को गर्मी के मास के दौरान पानी से गीला किया जाएगा। गर्मी के महीनों के दौरान कर्मिक अंतरालों पर पशुओं पर पानी छिड़कने की व्यवस्था की जाएगी। सर्दी में 2 सें.मी. साफ रेत की परत के साथ 6 सें.मी. मोटी पुराल की एक अन्य परत की व्यवस्था की जाएगी।

(ठ) जब पशुओं को लादने या उतारने के लिए हांका जाए तब कभी भी डंडे या अन्य जुधन से न मारा जाए। नरम रबड़ की पाइप द्वारा अच्छी तरह से हांका जा सकता है।

(ड) यदि पशुओं को कड़ी ठंड या गर्मी के मौसम में परिवहन किया जाता है, तो उनका परिवहन ढकी हुई गाड़ियों में किया जाना बेहतर होगा ताकि उनकी मृत्यु न हो या थकान न हो, या गंभीर सांस की बीमारी से ग्रस्त न हो।

(ढ) प्रत्येक पारेषण पर निम्नलिखित विशिष्टियों को दर्शित करते हुए एक लेबल होना चाहिए :

(क) लादे गए पशुओं की संख्या और प्रकार;

(ख) परेषक का नाम, पता और दूरभाष संख्या, यदि कोई है;

(ग) परेषित्री का नाम, पता और दूरभाष संख्या, यदि कोई है;

(घ) चारे और पानी पिलाने के बारे में अनुदेश।

ख. लादान :

(क) उच्चतम तापमानों के दौरान लादने से बचा जाए।

(ख) पशुओं को लादने और उतारने के लिए उपयुक्त ढलान की व्यवस्था की जाएगी। फर्श की ढलान में अंतरालों पर क्लॉट होंगी ताकि पशु जब चढ़े या उतरे तो फिसले नहीं। फिसलने से बचने के लिए ढलान को भूसे से ढका जाएगा। पशुओं को फिसलने से बचाने के लिए किसी भी समय लादने और उतारने पर गाड़ी को साफ रखा जाएगा।

(ग) रेलवे वेगन की दशा में, जब प्लेटफार्म पर लादने का कार्य किया जाता है तो वेगन के दरवाजे को ढलान के रूप में प्रयोग किया जा सकेगा। ऐसे मामलों में बेल या घास के बोरे, कृषीय अवशिष्ट आदि को दरवाजे के अंतर में किसी भी तरफ रखा जाए जिससे को पशुओं की टांगों को वेगन और प्लेटफार्म के बीच में फंसने से बचाया जा सके।

ग. स्थान संबंधी अपेक्षाएं :

(क) पशुओं को खचाखच भरने से बचा जाएगा। प्रत्येक पशु को लेटने के लिए पर्याप्त जगह दी जाएगी।

(ख) रेलवे वेगनों में भारतीय मानक में विनिर्दिष्ट विनिर्देशों से भिन्न अधिक पशुओं को समायोजित नहीं किया जाएगा।

(ग) पशुओं का परिवहन करने वाले टुक की गति 40 किलोमीटर से अधिक नहीं होगी। जिससे की झटकों और धक्कों से बचा जा सके। टुक में कोई अन्य कोई वस्तु नहीं लादी जाएगी और सड़क पर अनावश्यक नहीं रोका जाएगा।

(घ) 12 घंटे से अधिक यात्राओं के लिए पशुओं को रेल द्वारा परिवहन किया जाएगा। लोडिंग सायंकाल के समय की जाएगी।

६. मानवोचित वध :

पशुओं को पहले बेहोश करके वध किया जाता है और उसके पश्चात् रक्त निकाला जाता है।

(क) बेहोश करना (स्टिनिंग) :

वध करने से पूर्व बेहोश किया जाना आज्ञापक है। आदर्श बेहोशी पद्धतियां चेतना का अस्थायी ह्रास करती हैं और मृत्यु करने के लिए तुरंत और सही स्थान पर बेदन करने पर विश्वास करती हैं। अस्थायी बेहोशीपन और संज्ञाहीनता से संबंधित पशुओं में थप और चेतना तथा पीड़ा की प्रतिक्रियाएं नहीं होती हैं।

यह आवश्यक है कि स्टिनिंग और वध करने के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों को अच्छी चालू हालत में बनाए रखा जाए और सभी अंतर्वर्तित कारवारकर्ता पूरी तरह प्रशिक्षित हों और पशुओं के कल्याण के प्रति एक सकारात्मक मनोवृत्ति हो।

बेहोशी के लिए निम्नलिखित पद्धतियां अपनाई जा सकती हैं :

(i) पार्थक्य बेहोशी : दोनों को यांत्रिक बेहोशी तीन पद्धतियों में से किसी एक द्वारा की जा सकती है : कंपेक्ट वोल्ट स्टिनिंग, मशरूम हेड समाघात स्टिनिंग और न्यूमेरिक समाघात स्टिनिंग/दोनों के लिए न्यूमेरिक स्टिनिंग अपनाई जानी चाहिए और अनुकूल स्थिति यह है कि स्टन के केंद्र से पशु का संपर्क आंखों के मध्य किनारे और कानों के आधार से खिंची रेखाओं के प्रतिच्छेद बिंदु पर होता चाहिए। सुअरों के लिए सही स्थिति आंख के लेवल से ठीक ऊपर सिर के साथ रीढ़ की हड्डी की रेखा से पीछे की ओर मध्य रेखा पर है तथा भेड़ और बकरियों के लिए अनुकूल स्थिति कपाल के पीछे जबड़े के कोण की ओर है। यदि किसी पशु में आरंभिक बेहोशी के पश्चात् पुनः होश में आने के चिह्न दर्शित होते हैं तो पशु को तुरंत कॉम्पैक्ट वोल्ट गन का प्रयोग करके मार देना चाहिए।

(ii) विद्युत स्टिनिंग : विद्युत स्टिनिंग में तुरंत अचेतनता लाने के लिए मस्तिष्क के द्वारा विद्युत पारित की जाती है। विद्युत हेड स्टरों को भेड़ तथा बकरी के लिए प्रयोग किए जाने के लिए अधिमान दिया जाए, जहां दोनों इलेक्ट्रोड शीर्ष क्षेत्र पर स्थापित किए जाते हैं। जल-स्नान विद्युत स्टिनिंग कुक्कुट पक्षियों के लिए प्रयुक्त की जाए। धीमी और नियंत्रित वोल्टेज बनाए रखी जानी चाहिए ताकि स्टिनिंग से हृदय और मस्तिष्क को क्षति न पहुंचे या पशुओं को शारीरिक अपमर्ता और मृत्यु कारित न हो। स्टिनिंग के लिए सिफारिश किए गए न्यूनतम करंट के स्तर नीचे सारणी में उपदर्शित किए गए हैं :-

किस्म	केवल सिरपर की जाने वाली स्टिनिंग के लिए न्यूनतम करंट का स्तर
ढोर	1.5 एम्पीयर
बछड़ा (6 मास से कम आयु के बछड़े)	1.0 एम्पीयर
भेड़ और बकरी	1.0 एम्पीयर
सुअर	1.25 एम्पीयर
मेमना	0.7 एम्पीयर
कुक्कुट शावलक	100 मिली एम्पीयर
टर्की	150 मिली एम्पीयर

(iii) गैस स्टिनिंग : कार्बन डाइआक्साइड (सीओ₂) को खोलकर स्टिनिंग सुअरों के लिए प्रयोग की जाए। कार्बन डाइआक्साइड की सांद्रता वाल्यूम के अनुसार 90 प्रतिशत होनी चाहिए किंतु 80 प्रतिशत से कम नहीं होगी। आदर्श रूप में, सुअरों को तीन मिनट तक गैस के समक्ष प्रकट किया जाना चाहिए। गैस कक्ष से बाहर आने के पश्चात् तुरंत भेदन किया जाना चाहिए। गैस-कक्ष में पशुओं की भीड़ नहीं होनी चाहिए।

ग. पशु-चिकित्सा संबंधी निरीक्षण :

पशु-चिकित्सा संबंधी निरीक्षण, जो जीवित पशुओं/पक्षियों का खाद्य/मांस के प्रयोजन के लिए वध करने की उपयुक्तता के लिए मरण-पूर्व निरीक्षण, पशुओं/ पक्षियों का वध करने के पश्चात् निरीक्षण और जिसका यथा अपेक्षित आवश्यक संपुष्टि के लिए पश्चात्त्वर्ता प्रयोगशाला अन्वेषण से समर्थन होता हो, परिकल्पित करता है यह निरीक्षण पशु-चिकित्सा निरीक्षण और परीक्षण के लिए मैनुअल ओर प्राधिकरण द्वारा जारी आवश्यक अनुदेशों/मार्गदर्शक सिद्धांतों/प्रक्रियाओं के अनुसार किया जाएगा।

I. मरण पूर्व निरीक्षण :

(क) सभी पशुओं को वध करने से पूर्व पर्याप्त आराम दिया जाएगा और वध के समय से काफी समय पूर्व उनकी मरण पूर्व परीक्षा और निरीक्षण किया जाएगा।

(ख) कोई भी पशु जो वध करने के प्रयोजन के लिए वध-हाल में लाया गया है, अर्हित पशु चिकित्सक की लिखित सम्मति के बिना वध किए जाने से पूर्व वध-हाल में से नहीं हटाया जाएगा। किसी पशु पर, जो निरीक्षण किए जाने पर, वध किए जाने के लिए उपयुक्त न पाया जाए, "संदिग्ध" चिह्नित किया जाएगा और पृथक् रखा जाएगा। प्रत्येक ऐसा पशु, केवल मास खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा या उसके वैयक्तिक पर्यवेक्षण के अधीन "संदिग्ध" के रूप में चिह्नित किया जाएगा और ऐसा चिह्न, मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षण के सिवाय और किसी के द्वारा हटाया या मिटाया नहीं जाएगा।

(ग) ऐसा पशु जिसमें मरण पूर्व निरीक्षण के समय किसी रोग के चिह्न पाए जाते हैं, जिससे उसकी राख मरणोत्तर परीक्षा पर अंतोत्पत्ता निप्रयोज्य हो जाए, "निप्रयोज्य" के रूप में चिह्नित किया जाएगा और अस्वीकार कर दिया जाएगा।

(घ) वह पशु, जो मरण पूर्व निरीक्षण पर "संदिग्ध" के रूप में घोषित किया गया है किंतु साधारणतया ऐसा कोई रोग या हालात नहीं दर्शाता जिससे कि पूर्ण पशु-शव ही निप्रयोज्य की जाएं, अपनी "संदिग्ध" पहचान तब तक बनाए रखेगा जब तक कि इसके ढांचे और सभी अंगों का निरीक्षण अर्हित पशु-चिकित्सक द्वारा अंतिम रूप से न कर लिया जाए।

(ङ) सक्रांत की हालत में किसी भी पशु का वध करने की इजाजत नहीं दी जाएगी। कोई भी संदिग्ध पशु तब तक वध नहीं किया जाएगा जब तक कि उस दिन वध किए जाने वाले सभी पशुओं का वध न कर दिया जाए। ये सभी पशु, जो मरण पूर्व निरीक्षण पर रेल-रोड, बीमारी, प्रसूति, पक्षाघात, हड़क, धनुष टंकार या किसी अन्य संचारी रोक के लक्षण दर्शाता हो, "निप्रयोज्य" के रूप में चिह्नित किया जाएगा और उसका व्यपन नीचे के उप पैरा (8) में अंतर्विष्ट उपबंधों के अनुसार किया जाएगा।

(च) वे पशु, जो वध के लिए प्रस्तुत किए गए हैं और कारखाने के परिसर पर नए रोग के कारण मरणावस्था में पाए जाएं, "निप्रयोज्य" के रूप में चिह्नित किए जाएंगे और उनका व्ययन "निप्रयोज्य" पशुओं के लिए यथा उपबंधित रीति से किया जाएगा।

(छ) ऐसा प्रत्येक पशु, जिसमें परीक्षा करने पर बीमारी के लक्षण पाए जाएं या जिस पर बीमार होने का संदेह हो या वे पशु जो "संदिग्ध" घोषित किए गए हैं, ऐसे विशेष बाड़ों में उपचार के लिए तुरंत हटाए जाएंगे और वहां इतनी अवधि के लिए जितनी कि वह निश्चित करने के लिए आवश्यक समझी जाए कि पशु बीमार है या नहीं संप्रेक्षण हेतु रखे जाएंगे।

(ज) वे सभी पशु, जो मरण पूर्व निरीक्षण पर "निप्रयोज्य" घोषित कर दिए गए हैं "निप्रयोज्य" के रूप में चिह्नित किए जाएंगे और यदि वे पहले ही मरे न हों, मार दिए जाएंगे। ऐसे पशु शव कारखाने में वध करने के लिए या साफ करने के लिए नहीं ले जाए जाएंगे और न ही वे कारखाने के ऐसे कक्ष में ले जाए जाएंगे जो खाद्य उत्पादों के लिए प्रयोग होता है अपितु उनका व्ययन पैरा 24 के उपपैरा 12 से 15 में यथा उपदर्शित रीति से किया जाएगा।

II. मरणोत्तर निरीक्षण :

(क) वध किए गए सभी पशुओं के शवों और उनके भागों का, उनका वध करने के शीघ्र पश्चात् सावधानी पूर्वक और विस्तृत मरणोत्तर परीक्षण और निरीक्षण किया जाएगा। मांस खाद्य उत्पादों को तैयार करने में प्रयुक्त किए जाने वाले पशु-शवों के सभी अंगों और भागों और रक्त को ऐसी रीति से रखा जाएगा जिससे मरणोत्तर परीक्षण के पूरे होने तक उनकी पहचान बनाई रखी जा सके और पशुशवों के निप्रयोज्य होने की दशा में उनको पहचाना जा सके।

(ख) प्रत्येक पशु-शव को, जिसमें उसके विच्छिन्न किए गए भाग और अंग भी सम्मिलित हैं, जिसमें किसी ऐसी दशा का साक्ष्य मिलता हो कि वह मांस को या उसके किसी भाग को या किसी अंग को मानवीय उपयोग के लिए अयोग्य बना देगी और उस कारण से बाद में निरीक्षण करना अपेक्षित हो, मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा रख लिया जाएगा। ऐसे पशु शव की पहचान, जिसके अंतर्गत उसके विच्छिन्न भाग और अंग भी हैं, तब तक रखी जाएगी जब तक उसका अंतिम निरीक्षण पूरा न हो जाए। रखे गए पशु शवों को, उनके विच्छिन्न भागों और अंगों को तब तक रखा जाएगा जब तक अंतिम निरीक्षण पूरा न हो जाए। रखे गए पशु-शवों, उनके विच्छिन्न भागों और अंगों का किसी भी दशा में और किसी रीति में प्रक्षालन, कांट-छांट या विरूपण नहीं किया जाएगा जब तक कि अहित पशु-चिकित्सक द्वारा अन्यथा प्राधिकृत न किया गया हो।

(ग) किसी पशु-शव या पशुशव के किसी भाग के तंतुओं में मुंह से हवा नहीं भरी जाएगी।

(घ) प्रत्येक पशु-शव या उसके किसी भाग पर जो मानवीय उपयोग के लिए अयोग्य पाया गया हो पशु चिकित्सक द्वारा "निरीक्षित और अप्रयोज्य" चिह्नित कर दिया जाएगा।

(ङ) सभी ऐसे अप्रयोज्य पशु-शव उनके ग और अंग उस दिन के अंत तक या उसके पूर्व, जिसको इस पैरा के उपपैरा (11), (12) और (13) के अनुसार उन पर निरीक्षित और अप्रयोज्य चिह्नित किया गया हो, व्ययन के लंबित रहने के दौरान अहित पशु चिकित्सक की अभिरक्षा में रहेंगे।

(च) उन पशुओं, उनके भाग और अंगों पर, जो मानवीय उपयोग के लिए अच्छे स्वास्थ्यप्रद और योग्य हों, "निरीक्षित और निःप्रयोज्य" चिह्नित किए जाएंगे।

(छ) वे पशु-शव, जिनके बारे में अन्य निष्कासन के पूर्व यह पता चल जाए कि वे ब्रणरोग से प्रभावित हैं, तो उनका अंत निष्कासन नहीं किया जाएगा किंतु उनको अप्रयोज्य घोषित कर दिया जाएगा और निम्न उपपैरा (12) के अनुसार उनका तत्काल व्ययन कर दिया जाएगा। किसी पशु शव का कोई भाग जो मिट्टी से भरे औजारों के संसर्ग से या अन्यथा ब्रण संक्रामित सामग्री से संदूषित हो गया हो, तत्काल अप्रयोज्य घोषित कर दिया जाएगा और निम्न उपपैरा (12) में यथा उपबोधित उनका व्ययन कर दिया जाएगा।

(ज) ब्रण सामग्री के संसर्ग से संदूषित वध-कक्ष का कोई भाग, जिसमें उपस्कर, कर्मचारियों के बूट और पोशाकें, आदि सम्मिलित हैं, तत्काल साफ किया जाएगा और उसको पूर्णतः रोगणुनाशित किया जाएगा।

(झ) निरीक्षण के समय जब हल्की खरोंचों के कारण पशु-शव के एक भाग को अप्रयोज्य घोषित किया जाना हो तो, ऐसी दशा में या तो खरोंच लगे हुए भाग को तत्काल हटा दिया जाएगा और निम्न उपपैरा (13) के अनुसार उनका व्ययन कर दिया जाएगा, या पशु-शव को रख लिया जाएगा और उसको तब तक रखा जाएगा जब तक उसे शीतल न कर दिया जाए और ऊपर उपबोधित के अनुसार खरोंच लगे हुए भाग को हटा न दिया जाए और उसका व्ययन न कर दिया जाए।

(ज) मरणोत्तर निरीक्षण विस्तृत रूप में किया जाएगा और उसमें पशु शव के सभी भाग, आंत, ओझड़ों, लसिका, ग्रन्थियां और सभी अंग और ग्रन्थियां सम्मिलित होंगी।

(ट) मरणोत्तर निरीक्षण स्थानीय निकायों के नियंत्रण के अधीन लोक वधशालाओं के ऐसे निरीक्षण के लिए अधिकथित साधारण नियमों के अनुसार और साथ ही ऐसे विशेष अनुदेशों के अनुसार जो अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा समय-समय पर जारी किए गए हों, किया जाएगा।

(ठ) सभी निप्रयोज्य पशु-शवों, उनके अंगों या भागों को, अर्हित पशु चिकित्सक की उपस्थिति में छुरे से आसानी से काट कर और अपरिष्कृत कार्बोलिक अम्ल, क्रिसिटिक निजिवाणुक और किसी अन्य विहित अधिकर्मक से, भस्मीकरण द्वारा या विकृतिकरण द्वारा पूर्णतः नष्ट किया जाएगा, जब तक कि ऐसे पशु-शवों उनके अंगों या भागों को निम्न उपपैरा (13) के अधीन वधशाला परिसर छोड़ने के पूर्व अस्थि एवं मांस चूर्ण तैयार करने के लिए निर्जमीकरण न कर दिया गया हो।

(ड) उन पशु-शवों, उनके अंगों या भागों का, जो ब्रण के कारण निप्रयोज्य हो गए हैं, चयन पूर्ववर्ती पैराओं में विहित रीति में और स्थानीय प्राधिकारी द्वारा विहित नियमों और विनियमों के अनुसार या तो (i) पूर्णतः भस्मीकरण द्वारा या (ii) विहित विकर्ता के साथ पूर्वगामी पैराओं में विहित रीति में और स्थानीय प्राधिकारी द्वारा विहित नियमों और विनियमों के अनुसार विकृतिकरण द्वारा किया जाएगा।

(ढ) निप्रयोज्य पशु-शवों, उनके अंगों या भागों को मांस अर्हित पशु चिकित्सक के सीधे पर्यवेक्षण के अधीन नष्ट किया जाएगा।

(ण) यदि अर्हित पशु-चिकित्सक की राय में पशु-शव, उसके अंग या भाग को और आगे विस्तृत परीक्षण के लिए रोक रखना हो तो उस पशु-शव, उसके संबंधित अंग या भाग को तब तक निर्मुक्त नहीं किया जाएगा जब तक अर्हित पशु चिकित्सक द्वारा विस्तृत रूप से उसकी परीक्षा पूरी नहीं कर ली जाती है और उसके द्वारा तत्पश्चात् उसको ठीक घोषित नहीं कर दिया जाता। जब उस पशु-शव का विस्तृत परीक्षा के लिए रोक रखना हो तो उस पशु-शव, उसके किसी अंग या भाग पर "रोक ली गई" चिह्नित किया जाएगा। यदि बाद में निरीक्षण के समय पशु-शव, उसका कोई अंग या भाग मानवीय स्वास्थ्य के लिए अस्वास्थ्यप्रद और अनुपयुक्त पाया जाए तो ऐसा पशु-शव उसके किसी अंग या भाग पर मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा "निप्रयोज्य" चिह्नित कर दिया जाएगा और पूर्ववर्ती पैराओं में वर्णित रीति के अनुसार उनका व्ययन कर दिया जाएगा।

घ. मांस प्रसंस्करण इकाइयों के लिए स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं :

मांस प्रसंस्करण इकाई में निम्नलिखित स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं का समाधान करना होगा :

1. अवस्थान :

1.1 मांस प्रसंस्करण इकाई ऐसे क्षेत्रों में अवस्थित होनी चाहिए जहां नियमित या प्रायिक रूप से बाढ़ नहीं आती हो और अरुचिकर गंध, धुएँ, धूल और अन्य संदूषणों से मुक्त हो;

1.2 मांस प्रसंस्करण इकाई के काम में आने वाली सड़कें और क्षेत्र, जो इसकी चारदिवारी के भीतर या इसके अव्यवहित समीप हैं, पहिए वाले यातायात के लिए उपयुक्त ठोस खड़जे की सतह का होना चाहिए। यहां पर्याप्त जल निकास और सफाई की व्यवस्था होनी चाहिए; और

1.3 वहां समुचित मांस प्रसंस्करण इकाई इस प्रकार डिजाइन की जानी चाहिए कि उसमें पहुंच को नियंत्रित किया जा सके।

2. भवन और सुविधाएं :

2.1 मांस प्रसंस्करण इकाई में सभी संक्रियाओं के समाधानप्रद कार्य-संपादन के लिए कार्य-स्थल की व्यवस्था होनी चाहिए;

2.2 निर्माण मजबूत होना चाहिए और संवातन, अच्छी प्राकृतिक और कृत्रिम प्रकाश व्यवस्था और साफ करने में आसानी होनी चाहिए;

2.3 मांस प्रसंस्करण इकाई इस प्रकार अभिविन्यस्त और सुसज्जित की जानी चाहिए जिससे कि निरीक्षण और नियंत्रण सहित मांस के स्वस्थ होने के बारे में उचित पर्यवेक्षण को सुकर बनाया जा सके।

2.4 मांस प्रसंस्करण इकाई का निर्माण ऐसा हो कि कीटों, पक्षियों, कृतुक या अन्य हानिकारक कीड़ों तथा धूल, धूल जैसे पर्यावरिक संदूषणों के प्रवेश से संरक्षा हो सके;

2.5 भवनों और सुविधाओं को उन सक्रियाओं, जिससे प्रति-प्रतिसंदूषण कारित हो सकता है, से दिवार बनाकर, अवस्थित करके या अन्य प्रभावी साधन से पृथक करने की व्यवस्था करने के लिए डिजाइन किया जाना चाहिए;

2.6 मांस प्रसंस्करण इकाई इस प्रकार अभिविन्यस्त और सुसज्जित की जानी चाहिए ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि खाद्य मांस फर्श, दिवारों और अन्य आबद्ध संरचनाओं के संसर्ग में न आए, सिवाय उनके जो विनिर्दिष्ट रूप से मांस के संसर्ग के लिए डिजाइन की गई है;

2.7 किसी अवशोतन कक्ष, प्रशीतन कक्ष, अब शीतनकारी भंडार या फ्रीजर का निर्माण और अभिविन्यास से इन नियमों की अपेक्षाओं का समाधान होना चाहिए;

2.8 मांस की उठाई-धराई करने वाले क्षेत्रों में :

(क) फर्श जल अवरोधी, अन-अवशोषक, धुलाई योग्य, फिसलन रहित और अविषाक्त सामग्री से बने हुए और दरार रहित होने चाहिए तथा साफ करने में आसान और नाले में तरल पदार्थों के निकास के लिए पर्याप्त रूप से ढलावदार होना चाहिए;

(ख) दीवारें कम से कम 1.5 मीटर की ऊंचाई तक जल अवरोधी, अन-अवशोषक, धुलाई योग्य और अविषाक्त सामग्री से बनी होनी चाहिए तथा हल्का रंग होना चाहिए;

(ग) दीवारें चिकनी और दराररहित होनी चाहिए, और साफ करने में आसान होनी चाहिए तथा दीवारों और फर्शों तथा दीवारों और नीचे की छतों के बीच सफाई को सुकर बनाने के लिए बंद और ढकी होनी चाहिए।

(घ) छतें इस प्रकार डिजाइन, निर्मित और तैयार की जानी चाहिए जिससे कि किसी प्रकार की धूल का संचयन न हो और संचयन, फफूंद वृद्धि, पपड़ी को कम किया जा सके तथा साफ करने में आसान होनी चाहिए;

(ङ) खिड़कियां और अन्य निकास इस प्रकार निर्मित होने चाहिए जिससे धूल का संचयन न हो और उन पर कीट-सह स्क्रीन लगी होनी चाहिए। स्क्रीन को सफाई के लिए आसानी से हटाया जा सकता हो और अच्छी मरम्मत की गई होनी चाहिए। आंतरिक खिड़की की चौखटें, यदि हैं, शेल्फ के रूप में प्रयोग को निवारित करने के लिए ढलावदार होनी चाहिए;

(च) दरवाजे की सतह चिकनी, अन-अवशोषित होनी चाहिए और जहां उपयुक्त हो, स्वतः बंद होने वाले तथा कसकर बंद होने चाहिए; और

(छ) सीढ़ियों के लिफ्ट-केजिज़ और सहायक संरचनाएं, जैसे प्लेटफार्म, स्टेड्स, चूट्स इस प्रकार अवस्थित और निर्मित होनी चाहिए जिससे कि मांस को संदूषण कारित न करें। उन्हें प्रभावी रूप से साफ किया जा सकता हो।

2.9 ऐसी निर्माण सामग्री का जैसे कि लकड़ी, जिसे साफ और विसंक्रमित न किया जा सकता हो, प्रयोग तब तक नहीं किया जाना चाहिए कि जब तक यह सुनिश्चित हो जाए कि इसका प्रयोग स्पष्ट रूप से संदूषण का स्रोत नहीं बनेगा।

2.10 मांस निरीक्षण अधिकरण के प्रयोग के लिए कार्यालय की व्यवस्था की जानी चाहिए।

3. स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं

3.1 जल आपूर्ति

3.1.1 पीने योग्य पानी को पर्याप्त आपूर्ति इसके भंडारकरण, जहां वितरण के लिए आवश्यक है, की सुविधाओं के साथ, तथा संदूषण के विरुद्ध संरक्षा के साथ उपलब्ध होनी चाहिए;

3.1.2 गर्म पानी योग्य पानी की आपूर्ति कार्य के घंटों के दौरान सभी समयों पर उपलब्ध होनी चाहिए;

टिप्पण : यह उपबंध सफाई के प्रयोजनों के लिए जल और चाकुओं, बर्तनों आदि पर सूक्ष्म जीवाणुओं को नष्ट करने (विशेष रूप से जो मनुष्य के लिए रोगमुलक हैं) तथा मांस के सीधे संपर्क में आने वाले जल, दोनों प्रयोजनों को आच्छादित करने के लिए आश्रित है। सफाई के प्रयोजनों के लिए जल का तापमान

65 डिग्री सेल्सियस होना चाहिए। विसंक्रमण करने के प्रयोजनों के लिए गर्म जल का तापमान 82 डिग्री सेल्सियस होना चाहिए और इस प्रकार वितरित (कार्यक्षेत्र के नजदीक विशेष रूप से डिजाइन की गई धारियों में) किया जाना चाहिए कि चाकुओं आदि के फलकों को दो मिनट से अत्युत्तम समय के लिए पानी में डुबोया जा सके। प्रायः यह जल आपूर्ति सफाई, हाथ धोने आदि के लिए प्रयुक्त होने वाली गर्म जल की अन्य आपूर्तियों से अलग होती है। किंतु यदि केवल एक ही गर्म जल की आपूर्ति है तो "पर्याप्त" शब्द का यह अर्थ होगा कि ऐसे समयों पर भी, जहां बड़ी मात्रा में गर्म जल प्रयुक्त (उदाहरण के लिए, सफाई संक्रियाओं के दौरान) किया जाता है, स्थापन में लगे किसी नलके में पानी का प्रदाय कम नहीं होना चाहिए।

3.1.3 बर्फ पीने योग्य पानी से बनायी जानी चाहिए और इस प्रकार विनिर्मित, संचालित और भंडारित की जानी चाहिए ताकि इसकी संदूषण से संरक्षा की जा सके; और 3.1.4 मांस के सीधे संपर्क में आने वाली भाप पीने योग्य जल से उत्पादित की जानी चाहिए और ऐसे पदार्थ अंतर्विष्ट नहीं होंगे जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर हों या खाद्य का संदूषण होता हो।

3.1.4 मांस के सीधे संपर्क में आने वाली भाप पीने योग्य जल से उत्पादित की जानी चाहिए और ऐसे पदार्थ अंतर्विष्ट नहीं होंगे जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर हों या खाद्य का संदूषण होता हो।

3.2 मलनिष्काव और अपशिष्ट व्ययन : मांस प्रसंस्करण इकाई में प्रभावशील मलनिष्काव और अपशिष्ट व्ययन की व्यवस्था होनी चाहिए। सभी मलनिष्काव लाइनें (मलवहन प्रणाली सहित) व्यस्तम काल के भार को वहन करने के लिए काफी बड़ी होनी चाहिए और ऐसी रीति में निर्मित की जानी चाहिए जिससे कि पीने योग्य जल के प्रदाय का संदूषण न हो। जैविक आक्सीजन मांग का स्तर 1500 से कम होना चाहिए और इसके लिए एक मलनिष्काव संयंत्र, यदि आवश्यक हो, स्थापित किया जाना चाहिए।

3.3 अपशिष्ट और अखाद्य सामग्री के भंडारण की सुविधाएं : स्थापन से हटाने से पूर्व अपशिष्ट और अखाद्य सामग्री के भंडारण सुविधाओं की व्यवस्था होनी चाहिए। इन सुविधाओं को अपशिष्ट या अखाद्य सामग्री तक नाशिकीयों की पहुंच को निवारित करने और खाद्य, पीने योग्य जल और उपस्कर या भवन को संदूषण से बचाने के लिए डिजाइन किया जाना चाहिए।

3.4 वेशभूषा बदलने और प्रसाधन की सुविधाएं : सभी स्थापनों में उपयुक्त और सुविधाजनक स्थान पर अवस्थित वेशभूषा बदलने और प्रसाधन की सुविधाओं की व्यवस्था की जानी चाहिए। प्रसाधन इस प्रकार डिजाइन किए जाने चाहिए जिससे कि अपशिष्ट पदार्थ का स्वस्थप्रद रूप से व्ययन किया जा सके। इन क्षेत्रों में भली प्रकार से प्रकाश व्यवस्था होनी चाहिए और संचालित होने चाहिए और सीधे खाद्य संचालित क्षेत्रों की तरफ नहीं खुलने चाहिए। गुनगुने या गर्म और ठंडी पानी की सुविधाओं के साथ और हाथों को सुखाने के लिए उपयुक्त स्वास्थ्यप्रद साधन युक्त हाथ धोने की सुविधाओं की प्रसाधन के साथ व्यवस्था की जानी चाहिए और इनकी स्थिति ऐसी होनी चाहिए कि प्रसंस्करण क्षेत्र की ओर जाने वाले कर्मचारी इन प्रसाधनों से होकर गुजरें। जहां गर्म और ठंडा पानी उपलब्ध हो, इन्हें मिश्रित करने के लिए नलों की व्यवस्था होनी चाहिए। जहां कागजी तौलियों को प्रयुक्त किया जाता है, वहां प्रत्येक हाथ धोने की सुविधा के पास पर्याप्त संख्या में डिस्पेंसरों और पात्रों की व्यवस्था की जानी चाहिए। कर्मिकों को निदेशित करते हुए यह सूचना चिपकायी जानी चाहिए कि प्रसाधनों का प्रयोग करने के पश्चात् अपने हाथ धोएं।

3.5 प्रसंस्करण क्षेत्रों में हाथ धोने की सुविधाएं :

3.5.1 जहां कहीं भी प्रसंस्करण के लिए आवश्यक हों, वहां पर्याप्त और सुविधाजनक स्थान पर अवस्थित हाथ धोने और सुखाने के लिए सुविधाओं की व्यवस्था की जानी चाहिए। जहां समुचित हो, वहां हाथों को विसंक्रमित करने की सुविधाएं प्रदान की जानी चाहिए। ये सुविधाएं, उचित रूप से अपशिष्ट पाइपों के साथ नालियों में खुलती हों, प्रदान की जानी चाहिए।

3.5.2 मांस की डिबोनिंग, तैयारी, पैकिंग या अन्य उठाई-धलाई करने वाले उपकरणों को साफ करने और विसंक्रमित करने की पर्याप्त सुविधाएं होनी चाहिए। ये सुविधाएं अनन्य रूप से चाकुओं, तलवारों, विदारक, आरियों और अन्य उपकरणों की सफाई करने और विसंक्रमित करने में प्रयोग करने के लिए हैं।

3.5.3 उपकरणों की सफाई और विसंक्रमित करने की सभी सुविधाएं ऐसी प्रकृति और आकार की होनी चाहिए ताकि उपकरणों की सफाई और विसंक्रमण उचित प्रकार से हो सके। ये सुविधाएं जंगरोधी सामग्री से निर्मित की जानी चाहिए और इनकी सफाई आसानी से हो सके।

3.5.4 उपकरणों को साफ करने और विसंक्रमित करने की सभी सुविधाएं उन सभी समयों पर, जब मांस प्रसंस्करण इकाई के उस भाग में मांस की उठाई-धराई की जा रही हो, पर्याप्त मात्रा में गर्म पानी की आपूर्ति के उपयुक्त साधन के साथ स्थापित की गई होनी चाहिए।

3.5.5 प्रकाश व्यवस्था : मांस प्रसंस्करण इकाई के चारों ओर प्राकृतिक या कृत्रिम रोशनी की पर्याप्त व्यवस्था होनी चाहिए जहां समुचित हो, रोशनी से रंगों में परिवर्तन नहीं आना चाहिए और तीव्रता निम्नलिखित से अन्यून नहीं होनी चाहिए :

सभी निरीक्षण बिंदुओं पर	540 लक्स (50 खड़ी मोमबतियों के बराबर)
कार्य करने के कमरों में	220 लक्स (20 खड़ी मोमबतियों के बराबर)
अन्य क्षेत्रों में	110 लक्स (10 खड़ी मोमबतियों के बराबर)

बिजली के बल्व और उनसे जुड़ी हुई वस्तुएं जो उत्पाद के किसी भी प्रक्रम पर मांस के ऊपर हो, सुरक्षित प्रकार की श्रेणी चाहिए और इनके टूटने की दशा में मांस को संदूषण से बचाया जा सके।

3.6 संवातन : अत्यधिक ऊष्मा, भाप, संघनन, धूल को निवारित करने और संदूषित वायु को निकालने के लिए संवातन की व्यवस्था होनी चाहिए। वायु प्रवाह की दिशा कभी भी गंदे क्षेत्र से साफ क्षेत्र की ओर नहीं होनी चाहिए। संवातन निकास कीट सक्रिय या जंगरोधी सामग्री से बने किसी अन्य साधन से संरक्षित होना चाहिए। स्क्रीनों की सफाई के लिए आसानी से हटाया जा सकता है।

4. उपस्कर और पात्र :

4.1 सामग्री : स्थापनों में प्रयुक्त होने वाले सभी उपस्कर, उपकरण और पात्र जो खुले मांस और मांस उत्पादों के संपर्क में आते हैं उनकी सतह चिकनी अभेद्य होनी चाहिए और जंगरोधी होनी चाहिए तथा ऐसी सामग्री के बने होना चाहिए जो विषैली न हो, गंध या स्वाद न छोड़ती हो। ऐसे उपस्कर इस प्रकार बने होने चाहिए ताकि साफ करने में आसानी हो।

4.2 सेनीटरी की डिजाइन और अष्टान

4.2.1 सभी उपस्करों और पात्रों को इस प्रकार डिजाइन और निर्मित किया जाना चाहिए जिससे कि स्वास्थ्य संबंधी खतरों को निवारित किया जा सके और पूरी तरह साफ और विसंक्रमित करना आसान हो और जहां साध्य हो, निरीक्षण के लिए दिखाई दें। स्वच्छता संबंधी उपस्कर ऐसी रीति में अधिष्ठापित किए जाने चाहिए जिससे कि उन तक पहुंच और पूरी तरह से साफ करना आसान हो;

4.2.2 अखाद्य और अपशिष्ट सामग्री के लिए आधान रिसाव रहित हों, जंगरोधी धातु या अन्य उपयुक्त अभेद्य सामग्री से निर्मित हों और जो साफ करने में आसान हों या व्ययन करने योग्य हों और जहां समुचित हो, कसकर बंद करने योग्य हों; और

4.2.3 प्रशीतन के सभी स्थानों पर तापमान मापी या रिकार्डिंग यंत्र (डिवायस) लगे होने चाहिए।

4.3 उपस्कर पहचान : अखाद्य या अपशिष्ट सामग्री के लिए प्रयुक्त होने वाले उपस्करों की पहचान की जा सकती हो और खाद्य उत्पादों के लिए प्रयुक्त नहीं किए जाने चाहिए।

5. स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं :

5.1 अनुरक्षण : खाद्य प्रसंस्करण इकाई के भवनों, कमरों, उपस्कर और नालियों सहित अन्य सभी भौतिक सुविधाएं अच्छी तरह से मरम्मत की हुई और सही हालत में बनाए रखी जानी चाहिए। उन कमरों के सिवाय जहां खाद्य प्रसंस्करण या सफाई की संक्रियाएं की जाती हैं, ये भाप, वाष्प और फालतू पानी से मुक्त होंगी।

5.2 सफाई और निस्संक्रमण : सफाई और निस्संक्रमण निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगी :

(क) कर्मचारियों के लिए प्रदान की गई सुख-सुविधाओं और निरीक्षण सेवा, जिसके अंतर्गत वेशभूषा बदलने की सुविधाएं, प्रसाधन और निरीक्षण कार्यालय का स्थान भी है, सभी समयों पर साफ रखी जानी चाहिए।

(ख) यदि कमरों, जो मांस की उठाई-धराई, तैयारी, प्रसंस्करण, पैकेजिंग या भंडारण के लिए आशयित हैं और अधिकतर प्रयोग किए जाते हैं, किसी अन्य खाद्य को तैयार करने के प्रयोजन के लिए प्रयुक्त किए जाते हैं तब ऐसे प्रयोग के तुरंत पूर्व और पश्चात् सफाई और निस्संक्रमण किए जाने आवश्यक हैं।

(ग) मांस से हड्डियाँ अलग करने वाले और मांस को सुव्यवस्थित करने वाले कमरों में तापमान नियंत्रित रहना चाहिए और तब तक उपयुक्त रूप से काम रहना चाहिए जब तक कम से कम प्रत्येक चार घंटे पर उपस्कर और पात्रों की सफाई की जाती है;

(घ) मांस को संदूषण से निवारित करने के लिए चाकुओं, विदारकों, चाकू धैलियों, आरियों, यांत्रिक उपकरणों और आधानों सहित सभी उपस्करों, उपकरणों, मेजों, पात्र को दिन के समय क्रमिक अंतरालों पर साफ किया जाना चाहिए तथा जब कभी वे किसी रोगयुक्त सामग्री या संक्रामित सामग्री के संपर्क में आते हैं या अन्यथा संदूषित हो जाते हैं, तुरंत साफ किया जाना चाहिए। इन्हें प्रत्येक दिन के कार्य की समाप्ति पर साफ और निस्संक्रमित किया जाएगा।

(ङ) यदि कोई टोकरा या टूली या कोई अन्य आधान ऐसे विभाग में प्रयुक्त किया जाता है जहां खाद्य सामग्री की उठाई-धराई की जाती है, किसी ऐसे क्षेत्र से चला जाता है जहां अखाद्य सामग्री की उठाई-धराई की जाती है, इन्हें खाद्य विभाग में पुनः प्रवेश करने से ठीक पूर्व साफ और निस्संक्रमित किया जाएगा।

(च) दिन के कार्य की समाप्ति के ठीक पश्चात् या ऐसे अन्य सभ्यों पर, जैसा अपेक्षित हो, फर्श और दिवारों को संदूषण हटाने के लिए साफ और निस्संक्रमित किया जाएगा। फर्श की नालियों को छलनी लगाकर अच्छी हालत में और मरम्मत करके रखा जाना चाहिए; और

(छ) मांस प्रसंस्करण इकाई के ठीक नजदीक और इसके काम में आने वाली सड़कों और यार्ड साफ रखे जाने चाहिए।

5.3 स्वास्थ्य नियंत्रण प्रोग्राम : यह वांछनीय है कि प्रत्येक मांस प्रसंस्करण इकाई अपने स्वहित में एक व्यक्ति को उत्पादन से उसके कर्तव्यों को व्यपवर्तित करके अभिहित करें, जो मांस प्रसंस्करण इकाई की सफाई के लिए उत्तरदायी हो। उसका स्टाफ संगठन का स्थायी अंग होना चाहिए या संगठन द्वारा नियोजित किया गया होना चाहिए और विशेष सफाई औजारों का प्रयोग करने, उपस्करों को सफाई के लिए खोलने और अंतर्वर्तित संदूषण और खतरों के महत्व को समझने में अच्छी तरह प्रशिक्षित होना चाहिए। सफाई और निस्संक्रमण का एक स्थायी शहूल यह सुनिश्चित करने के लिए बनाया जाना चाहिए कि मांस प्रसंस्करण इकाई के सभी भागों को समुचित रूप से सफाई की जाती है।

5.4 भंडारण और अपशिष्ट व्ययन : अपशिष्ट सामग्री की उठाई-धराई ऐसी रीति में की जानी चाहिए जिससे कि खाद्य या पीने योग्य पानी के संदूषण को अपवर्जित किया जा सके। अपशिष्ट सामग्री तक नाशिकीयों की पहुँच को निवारित करने के लिए पूर्वावधानी बरती जानी चाहिए। मांस की उठाई-धराई और अन्य कार्य खेत्रों से समय-समय पर और लगभग प्रतिदिन अपशिष्ट को हटाया जाना चाहिए। अपशिष्ट के व्ययन के ठीक पश्चात् अपशिष्ट सामग्री के भंडारण के लिए प्रयुक्त पात्रों और अन्य उपस्कर, जो अपशिष्ट सामग्री के संपर्क में आए हैं, साफ और निस्संक्रमित किए जाएंगे। लगभग प्रतिदिन अपशिष्ट भंडारण क्षेत्र की सफाई और निस्संक्रमित किया जाना चाहिए।

5.5 मांस प्रसंस्करण इकाई में कुत्तों/ बिल्लियों या अन्य पालतू जानवरों को प्रवेश न करने दिया जाए।

6. नाशक जीव नियंत्रण प्रणाली

6.1 कीटों, पक्षियों, कृन्तुकों या अन्य हानिकर कीड़ों के नियंत्रण के लिए एक प्रभावी और निरंतर प्रोग्राम होना चाहिए। मांस प्रसंस्करण इकाई और आसपास के क्षेत्रों की पर्याक्रमण के साक्ष्य के लिए नियमित रूप से परीक्षा की जानी चाहिए।

6.2 मांस प्रसंस्करण इकाई के प्रवेश द्वार या आसपास के क्षेत्रों में नाशक जीव वृद्धि के उन्मूलन के उपाय किए जाने चाहिए। नियंत्रण उपाय केवल भौतिक या रासायनिक या जैविक कर्मकों के साथ उपचार को अंतर्वर्तित करते हुए किए जाने चाहिए या ऐसे क्रामिक के प्रत्यक्ष पर्यवेक्षण में किए जाने चाहिए जिसे इन कर्मकों और उन कर्मकों जो उत्पाद में अवधारित अवशिष्टों से उत्पन्न हो सकते हैं, सहित के प्रयोग के परिणामस्वरूप स्वास्थ्य को होने वाले संभावित खतरे की पूरी समझ हो। ऐसे उपाय अधिकारिता रखने वाले शासकीय अधिकरण की सिफारिश के अनुसार से और इस अधिकरण के निरीक्षक को पूरी जानकारी देकर किए जाने चाहिए; और

6.3 नाश कीटमार (पेस्टीसाइड) केवल तभी प्रयोग किया जाना चाहिए यदि अन्य पूर्वावधानी पद्धतियाँ प्रयोग न की जा सकती हों। केवल ऐसे पेस्टीसाइड जो मांस प्रसंस्करण इकाई में प्रयोग के लिए सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित हैं, प्रयुक्त किए जाने चाहिए और मांस उपस्करों या पात्रों के किसी प्रकार के संदूषण को निवारित करने के लिए अधिकतम सावधानी बरती जानी चाहिए। पेस्टीसाइड का प्रयोग करने से पूर्व कमरों से सारा मांस हटा देना चाहिए और सभी उपस्करों और पात्रों को पुनः प्रयोग करने से पूर्व अच्छी तरह से धोया जाना चाहिए।

6.5 व्यक्तिगत सामान और वस्त्र : व्यक्तिगत सामान और वस्त्रों को मांस की उठाई-धराई वाले क्षेत्रों में नहीं रखना चाहिए।

6.6 अनुरक्षण के औजार : सफाई और अनुरक्षण के औजारों और उत्पादों को मांस की उठाई-धराई वाले क्षेत्र में भंडारित नहीं किया जाना चाहिए।

7. व्यक्तिगत स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं :

7.1 चिकित्सीय परीक्षा : वे व्यक्ति जो अपने कार्य के दौरान मांस के संपर्क में आते हैं, उनकी नियोजन में आने से पूर्व चिकित्सीय परीक्षा की जानी चाहिए। मांस की उठाई-धराई करने वाले व्यक्ति की चिकित्सीय परीक्षा नियमित रूप से 12 मास में कम-से-कम एक बार और जब नैदानिक रूप से या महामारी विज्ञान की दृष्टि से उपदर्शित हो, करायी जाएगी।

7.2 संक्रामक रोग : प्रबंध तंत्र यह सुनिश्चित करने के लिए सावधानी बरतेगा कि ऐसे किसी व्यक्ति को, जिसे मांस के माध्यम से पारेषित या उसे मांस के माध्यम से पारेषित होने वाले रोग का वाहक होने की बाबत ज्ञात है या संदेह है या संक्रमित घावों फोड़े-फुंसी या अतिसार से ग्रसित है, किसी ऐसे क्षेत्र में और किसी भी हैसियत में काम करने के लिए अनुज्ञात न किए जाएं जिसमें ऐसे व्यक्ति के रोगमूलक सूक्ष्म जीवाणुओं से मांस के प्रत्यक्ष या अप्रत्यक्ष रूप से संदूषण की संभावना है। इस प्रकार प्रभावित कोई व्यक्ति तुरंत प्रबंध तंत्र को सूचित करेगा कि वह बीमार है।

7.3 क्षतिग्रस्त : कोई व्यक्ति, जो चोटिल है या क्षतिग्रस्त है, मांस का कार्य करने से रोक दिया जाना चाहिए और जब तक उसकी उपयुक्त रूप से मरहम-पट्टी नहीं होती है, उसे मांस प्रसंस्करण इकाई में मांस के तैयार करने, उठाई-धराई, पैकिंग या परिवहन के कार्य में नहीं लगाना चाहिए। किसी मांस प्रसंस्करण इकाई में कार्यरत किसी व्यक्ति को ऐसी बाह्य पट्टी नहीं लगानी चाहिए जब तक कि पट्टी किसी ऐसे जल अवशोषित आवरण से पूर्णतः संरक्षित न हो जिसका रंग सुप्रकट हो और यह इस प्रकार की है कि अचानक उतर न जाए। इस प्रयोजन के लिए प्राथमिक चिकित्सा सुविधाएं प्रदान की जानी चाहिए।

7.4 हाथों को धोया जाना : मांस की उठाई-धराई वाले क्षेत्र में लगे प्रत्येक व्यक्ति को ड्यूटी करते समय अपने हाथों को किसी उपयुक्त हाथों की सफाई करने वाली निर्मिति से, चलते हुए, पीने योग्य पानी में अच्छी प्रकार से धोते रहना चाहिए। हाथों को सदैव कार्य प्रारंभ करने से पूर्व, प्रसाधन का प्रयोग करने के ठीक पश्चात् संदूषित सामग्री की उठाई-धराई करने के पश्चात् और जब भी आवश्यक हो, धोना चाहिए। किसी रोगग्रस्त या संदेहयुक्त सामग्री की उठाई-धराई करने के ठीक पश्चात् हाथों को धोया और निस्संक्रमित किया जाना चाहिए। हाथों की सफाई के लिए अपेक्षित सूचना प्रदर्शित की जानी चाहिए।

8. व्यक्तिगत सफाई :

8.1 मांस प्रसंस्करण इकाई, के पूरे क्षेत्र जहाँ मांस की उठाई-धराई होती है, में कार्यरत प्रत्येक व्यक्ति काम करते समय उच्च स्तर की व्यक्तिगत सफाई रखनी चाहिए और ऐसा कार्य करते समय सभी समयों पर सिर को ढकने वाले कपड़े और जूतों सहित उपयुक्त संरक्षात्मक वस्त्र पहनने चाहिए और इन सभी को धोया जाना चाहिए यदि इन्हें व्ययन किए जाने के लिए डिजाइन न किया गया हो तथा इन्हें कार्य की प्रकृति, जिसमें व्यक्ति लगा है, के संगत स्वच्छता हालत में बनाए रखा जाना चाहिए।

8.2 पेटबंद और इसी प्रकार की वस्तुओं को फर्श पर नहीं धोना चाहिए; और

8.3 ऐसी वस्तुओं को कार्य क्षेत्र में उपस्कर पर नहीं छोड़ा जाना चाहिए।

8.4 व्यक्तिगत व्यवहार : मांस प्रसंस्करण इकाई के किसी ऐसे भाग में जहाँ मांस की तैयारी, उठाई-धराई, पैकिंग या परिवहन किया जाता है, खाने, तम्बाकू का प्रयोग करने, चबाने, धूकने जैसी आदतें, जिससे निश्चित रूप से मांस का संदूषण हो सकता है, प्रतिषिद्ध होनी चाहिए।

8.5 आगतुक : प्रत्येक व्यक्ति जो किसी मांस प्रसंस्करण इकाई के ऐसे क्षेत्र में आता है जहाँ मांस की उठाई-धराई की जाती है, उसे स्वच्छ संरक्षात्मक वस्त्र और साफा पहनना चाहिए।

ड. खुदरा मांस की दुकान के लिए स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाएं

खुदरा मांस की दुकानों पर बेचे जाने वाले मांस की स्वच्छता और स्वास्थ्य को सुनिश्चित करने के लिए अर्हित पशु-चिकित्सा विषयक कर्मचारिवृंद के पर्यवेक्षण में निम्नलिखित अपेक्षाओं का पालन करना चाहिए :

1. मांस की दुकान का अवस्थान

(1) मांस की दुकान/विक्रय आउटलैट अधिमानतः सब्जी, मछली या अन्य खाद्य बाजारों से दूर अवस्थित मांस के बाजार में होनी चाहिए और अरुचिकर गंध, धुएँ, धूल या अन्य संदूषणों से मुक्त होगी। जहाँ-कहीं मांस बाजार उपलब्ध नहीं हैं, वहाँ

उपरोक्त बातों, जिनका परिसरों की स्वास्थ्य संबंधी दशाओं और ग्राहकों के स्वास्थ्य से सीधा संबंध है, को विचार में लेते हुए अकेली मांस की दुकान स्थापित की जा सकती है।

(क) अनुज्ञप्त मांस की दुकान और किसी पूजास्थल के बीच दूरी 50 मीटर से कम नहीं होनी चाहिए;

(ख) किसी समुदाय के पूजास्थल के प्रवेश द्वार के ठीक सामने स्थित परिसरों के मामले में 100 मीटर की दूरी की शर्त लागू होगी।

(ग) धार्मिक स्थानों के आसपास अवस्थित सभी मांस की दुकानों के दरवाजों पर काला शीशा लगा होगा और दरवाजा आने या जाने के सिवाय हर वक्त बंद रहेगा। मांस की दुकान के स्वामियों का यह उत्तरदायित्व होना चाहिए कि न केवल दुकानों के अंदर अपितु दुकानों की ओर जाने वाले रास्ते, सड़क की पटरी या अन्य संलग्न स्थान पर उच्च स्तर की स्वच्छता, विशिष्ट रूप से मांस के कारबार से जनित रक्त, अंतर्द्वियों के भाग, मांस के टुकड़ों जैसी अस्वच्छ सामग्री के लिए, बनाए रखी जानी चाहिए।

2. मांस की दुकान का आकार

(क) संबंधित पंचायतों और नगरपालिकाओं में के रिहायशी क्षेत्रों में वाणिज्यिक स्थान के प्रतिबंध को विचार में रखते हुए, मांस की दुकान का आकार कारबार के आकार और मांस की दुकानों में किए जा रहे क्रियाकलापों के अनुसार अलग-अलग हो सकेगा। तथापि, यह वांछनीय होगा कि दुकानें फ्लोर-एरिया के चार वर्ग मीटर से कम हों।

(ख) मांस की दुकानों के उपरोक्त प्रवर्गों में दुकान की ऊंचाई तीन मीटर से कम नहीं होनी चाहिए, जबकि वातानुकूलित मांस की दुकानों की दशा में, ऊंचाई 2.5 मीटर से कम नहीं होनी चाहिए।

3. परिसर :

(क) परिसर संरचनात्मक रूप से मजबूत होंगे। दीवारें आसानी से धोने और साफ करने के प्रयोजनों के लिए भूतल से न्यूनतम 5' की ऊंचाई तक अभेद्य कंक्रीट सामग्री की बनाई जाएंगी।

(ख) फर्श अभेद्य और गैर-फिसलन सामग्रियों से बनी होगी और आसानी से साफ करने कूड़े कचरे और गंदे पानी को निकालने के लिए ढलावदार होगा। ढलाव तीन मीटर के फर्श के लिए 5 सें.मी. से कम नहीं होगा।

(ग) स्टाल में लगी सभी फिटिंग्स जंगरोधी होंगी।

(घ) उचित सफाई को सुकर बनाने के लिए प्रसंस्करण के काम में आने वाली सभी मेजें, रैंक, अल्मारियां, बोर्ड आदि जिंक/एल्युमिनियम/स्टेनलैस स्टील/मार्बल ग्रेनाइट लगी होंगी।

(ङ) विक्रय किए जाने वाले मांस के प्रकार को उपदर्शित करते हुए एक साइनबोर्ड मुख्य स्थान पर लगाया जाएगा। परिसरों में मांस के सिवाय अन्य कोई वस्तु नहीं बेची जाएगी।

(च) परिसरों में अपशिष्ट जल की निकासी के लिए सीवर कनेक्शन की व्यवस्था होनी चाहिए।

(छ) परिसरों में पीने योग्य पानी की निरंतर आपूर्ति की व्यवस्था होनी चाहिए।

(ज) यदि जल प्रदाय बोरवेल से है तो उसे पीने योग्य बनाने के लिए परिसरों में व्यवस्था की जाएगी और आंतरायिक भंडार व्यवस्था की जानी चाहिए।

(झ) दुकान के दरवाजे स्वतः बंद होने वाले होने चाहिए और विक्रय काउंटर पर वायरग्लास स्लाइडिंग के साथ एक छोटी खिड़की की व्यवस्था होनी चाहिए। दुकान के दरवाजे के ऊपरी हिस्से में काला शीशा लगा होना चाहिए और बंद रहना चाहिए। किसी भी पशु-शव को ऐसी रीति में नहीं रखा जाना चाहिए ताकि बाहर से देखने पर आम जनता को दिखाई पड़े।

4. संवातन :

(क) मांस की दुकान प्रति-संवातन की सुविधा के साथ संवातित किया जाना चाहिए और कम से कम बिजली का एक पंखे और एक एग्जास्ट पंखे की व्यवस्था होनी चाहिए।

(ख) यदि पशु-शव को लटकाने के लिए छड़ और लटकाने वाले हुक लगाए गए हैं तो वे जंगरोधी धातु के होने चाहिए। पशु-शवों को लटकाने के लिए लगाए गए जंगरोधी हुक 30 सें.मी. के होंगे और छड़ों की बीच की दूरी वध किए गए पशुओं और लटकाये जाने वाले पशु-शवों के आकार पर निर्भर करते हुए 60 से 70 सें.मी. होगी।

5. उपस्कर और सामान

- (क) मांस की दुकान में एयर-कर्टेन, फ्लाई-ट्रैप आदि के रूप में मक्खीरोधी व्यवस्था की जानी चाहिए।
- (ख) यदि मांस को 48 घंटे से अधिक समय के लिए भंडारित किया जाना है तो दुकान में 4 से 8 डिग्री. सें. तापमान बनाए रखने के लिए डिस्पले कैबिनेट टाइप का रेफ्रिजरेटर या फ्रिजिंग कैबिनेट होना चाहिए।
- (ग) तराजू इस प्रकार की होगी जो अनावश्यक रूप से उठाने-धरने और संदूषण को निवारित करे और तराजू का आरूप स्टेनलैस स्टील का बना हुआ या निक्कल की कलईयुक्त होगा।
- (घ) चाकू, औजार और हुक स्टेनलैस स्टील के बने होंगे। चाकुओं, हुकों, वस्त्रों और अन्य उपस्करों को रखने के लिए पर्याप्त कपबोर्ड या रैक होने चाहिए।
- (ङ) परिसर को साफ करने के लिए और मांस की दुकान में प्रयुक्त उपस्करों की सफाई के लिए सभी मांस की दुकानों में 82 डिग्री. सें. से अन्यून तापमान पर गर्म पानी के लिए गोजर की व्यवस्था होनी चाहिए।
- (च) हाथों को अच्छी प्रकार से साफ करने के लिए तरल साबुन वितरक या अन्य साबुन और नखबुश के साथ स्टेनलैस स्टील/चीनी मिट्टी से बनी वासबेसिन की व्यवस्था की जाएगी।
- (छ) चोपिंग ब्लॉक खाद्य श्रेणी की संश्लिष्ट सामग्री का होना चाहिए, जिससे मांस का संदूषण न हो। यदि ब्लॉक लकड़ी का है तो कठोर लकड़ी के तने का होना चाहिए जोकि पर्याप्त ठोस हो और मांस का संदूषण नहीं होना चाहिए।
- (ज) अपशिष्ट सामग्री का संग्रहण करने के लिए परिसरों में पादचालित ढक्कन सहित कूड़ेदान की व्यवस्था की जाएगी।

6. परिवहन

- (क) वधशाला से परिसरों तक पशु-शवों का परिवहन ताम्बा/एल्युमिनियम/ स्टेनलैस स्टीलयुक्त बक्सों में या वायर गेज मीटसेफों में स्वास्थ्यप्रद दशाओं के अधीन किया जाएगा और इनकी प्रतिदिन धुलाई किया जाना आवश्यक है।
- (ख) वधशाला से मांस की दुकानों तक पशु-शवों का परिवहन प्रशीतित ऊष्मारुद्ध गाड़ियों में किया जाएगा। किसी भी परिस्थिति में पशु-शवों का परिवहन ऐसे यानों में नहीं किया जाएगा, जो मनुष्यों को लाने से जाने में प्रयुक्त होते हैं, या खुली हालत में परिवहन नहीं किया जाएगा।

7. नाशक जीवमार नियंत्रण

- (क) परिसरों के भीतर कीटों, कृन्तुकों या अन्य हानिकारक कीड़ों के नियंत्रण के लिए मांस की दुकानों के पास एक प्रभावी और निरंतर प्रोग्राम होना चाहिए। दुकान के आसपास का क्षेत्र कीटों, पक्षियों, कृन्तुकों और अन्य हानिकर कीड़ों से मुक्त होना चाहिए।
- (ख) दुकान के स्वामी द्वारा अपनाए गए नाशक जीवमार उपायों को एक अभिलेख के रूप में स्थानीय प्रशासन/निगम के लिए उत्तरदायी संबंधित पंचायतों/नगरपालिकाओं के किसी अधिकारी को निरीक्षण के समय दिखाने के लिए परिसरों में रखा जाना चाहिए।
- (ग) क्लोरीनिकृत हाइड्रोकार्बन, आर्गेनो-फास्फोरस मिश्रणों और संश्लिष्ट पायरिथ्रोयड्स, रोडेन्टसाइड्स आदि का न तो पेस्टिसाइड के रूप में प्रयोग किया जाएगा और न ही मांस की दुकान में रखा जाएगा।
- (घ) मांस की दुकानों के अंदर या उसके पास किसी जीवित पशु या पक्षी को रखना अनुज्ञात नहीं किया जाना चाहिए।

8. व्यक्तिगत स्वास्थ्य

- (क) मांस की दुकान में मांस की उठाई-धराई करने के लिए नियोजित प्रत्येक व्यक्ति की वार्षिक रूप से किसी प्राधिकृत पंजीकृत चिकित्सक द्वारा चिकित्सीय परीक्षण किया जाएगा और इस परीक्षण में तपेदिक के लिए थूक और छाती का एक्सरे भी किया जाएगा। चिकित्सीय परीक्षण में प्रजीवाणवीय और कमि पर्याक्रमण परीक्षण उन परजीवियों का पता लगाने के लिए किया जाएगा जो पेट में चले जाते हैं तथा इंट्रोपेथेजेनिक एसचेरिचिया कोली, सालमोनेला, शिगोला किस्मों और वाइबो कोलरा के मौजूद होने के बारे में भी परीक्षण किया जाएगा।
- (ख) मांस की उठाई-धराई करने वाले सभी कर्मकारों के चिकित्सीय स्वास्थ्य का प्रमाणपत्र/अभिलेख निरीक्षण के समय स्थानीय प्रशासन/निगम के लिए उत्तरदायी संबंधित पंचायतों और नगरपालिकाओं के किसी अधिकारी को दिखाने के लिए परिसरों में अभिलेख के रूप में रखे जाएंगे।

(ग) बुखार, उल्टी, दस्त, हैजा, अतिसार या फोड़े, जखम और घावों तथा अल्सर (कितना भी छोटा हो) से ग्रसित कर्मकार को मांस की दुकानों में काम करने के लिए अनुज्ञात नहीं किया जाएगा।

(घ) मांस की दुकान में काम करने वाले सभी कर्मकारों को अपने हाथ के नाखूनों को काटकर छोटा रखना होगा और कार्य प्रारंभ करने से पूर्व तथा स्वच्छता परसुविधाओं का प्रयोग करने के पश्चात् साबुन या डिटर्जेंट तथा गर्म पानी से अपने हाथों को धोना होगा।

(ङ) मांस प्रसंस्करण इकाई के परिसरों, पैकिंग और भंडारकरण क्षेत्रों में खाने, धूकने, नाक साफ करने या किसी भी रूप में तम्बाकू का प्रयोग करने या पान चबाने पर प्रतिषेध होगा।

9. स्वच्छता संबंधी पद्धतियाँ

(क) चोपिंग ब्लॉक को कारबार क्रियाकलाप के बंद होने पर इसके सिरे पर समुद्री नमक लगाकर गर्म पानी से साफ करके प्रतिदिन स्वच्छ किया जाना चाहिए।

(ख) फर्श को प्रतिदिन का कारबार आरंभ करने और बंद होने पर समुचित रोगाणुनाशक/डिटर्जेंट/सेनिटाइजर से धोया जाना चाहिए।

(ग) दुकान के कार्यक्षेत्र में उच्च स्तर की सफाई और स्वच्छता होनी चाहिए और फर्श पर कोई आर्गेनिक या अन्य सामग्री परी हुई नहीं होनी चाहिए।

(घ) रेफ्रिजरेटिड/फ्रिजिंग कैबिनेट की नियमित रूप से सफाई की जानी चाहिए और अच्छी तरह बनाए रखी जानी चाहिए।

(ङ) दुकान के अंदर पशु/पक्षियों का वध करने पर पूर्ण प्रतिषेध होना चाहिए।

(च) पशु-शवों को गीले कपड़े से ढकना अनुज्ञात नहीं होगा।

(छ) प्राधिकृत वधशाला से अभिप्राप्त किया गया केवल स्वास्थ्यप्रद मांस ही मांस की दुकानों पर बेचा जाएगा और इसका अभिलेख संबंधित पंचायत/नगरपालिकाओं के किसी अधिकारी को निरीक्षण के समय दिखाने के लिए परिसरों में रखा जाएगा।

(ज) संबंधित पंचायतों और नगरपालिकाओं द्वारा किए गए प्रबंधों के अनुसार कूड़ेदानों को खाली, व्ययनन के लिए परिवहन किया जाना चाहिए और कूड़ादानों/ढलाऊ को किसी रोगाणुनाशक से प्रतिदिन उपचारित किया जाएगा।

(झ) परिसरों को न तो रिहायशी प्रयोजनों के लिए प्रयुक्त किया जाएगा और न ही रिहायशी मकान का हिस्सा बनाया जाएगा। व्यक्तिगत वस्तुएं जैसे वस्त्र, बिस्तरा, जूते आदि परिसरों में नहीं रखे जाएंगे केवल साफ किए हुए पशु-शव का स्वच्छ मांस परिसरों में भंडारित किया जाएगा।

(ञ) खाल, चमड़ी, खुर, सिर और अस्वच्छ अंतरियां किसी भी समय परिसर में भंडारित करने की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी।

(ट) काटने वाले उपकरणों को 82 डिग्री सें. तापमान पर उबले गर्म पानी से साफ किया जाना चाहिए।

(ठ) मांस विक्रय आउटलेट के अंदर किसी प्रकार का भोजन तैयार करने पर पूर्ण प्रतिषेध होना चाहिए।

(ड) अप्राधिकृत स्रोतों से अभिप्राप्त किया गया मांस या अस्थापित मांस जब्त किया जाना चाहिए और नष्ट कर दिया जाना चाहिए।

(च) मांस की दुकान की अपशिष्ट सामग्री को भारी पोलिथीन के थैलों में पैक करके धलाओस (मिट्टी के गढ़दे में) में व्ययनित किया जाएगा।

10. अन्य अपेक्षाएं

(क) तैयार मांस को मोमी कागज में पैक किया जाएगा और उसके पश्चात् पोलिथीन के थैले में रखा जाएगा या सीधे ही खाद्य श्रेणी की प्लास्टिक की थैलियों में रखा जाएगा।

(ख) इन अनुदेशों का पालन करने में असफल रहने पर व्यक्ति/कमी के विरुद्ध विधिक कार्यवाही की जा सकती है और यहां तक की संबंधित पंचायत/नगरपालिका/निगम के समुचित प्राधिकारी द्वारा अनुज्ञप्ति भी रद्द की जा सकती है।

(ग) भैंस के मांस और सुअर की मांस की दुकान के लिए अनुज्ञप्ति अनुदित करने से पूर्व विधि और व्यवस्था की दृष्टि से पुलिस विभाग या संबंधित पंचायतों/नगरपालिकाओं/निगम से अनापत्ति प्रमाणपत्र अभिप्राप्त किया जाएगा।

(घ) देश में स्थानीय प्रशासन के लिए उत्तरदायी संबंधित पंचायत/नगरपालिकाएं मांस का निरीक्षण (मृत्यु पूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण) करने के लिए अर्हित पशु चिकित्सक कर्मचारिवृंद नियुक्त करेंगे या इस प्रयोजन के लिए यदि नियमित स्टाफ उपलब्ध नहीं कराया जा सकता है या नहीं लगाया जा सकता है तो देश के संबंधित राज्य/संघ राज्यक्षेत्र के पशुपालन विभागों के पास उपलब्ध अर्हित पशु चिकित्सक कर्मचारिवृंद की सेवाएं लेने के लिए संविदात्मक व्यवस्थाएं करेंगे।

भाग - V

भोजन-प्रबंध (केटरिंग)/खाद्य परोसने वाले स्थापनों का काम करने वाले खाद्य कारबारकर्ताओं द्वारा अनुसरण किए जाने के लिए स्वास्थ्य और स्वच्छता संबंधी विनिर्दिष्ट पद्धतियां

भाग 2 के अतिरिक्त, केटरिंग/खाद्य परोसने वाले स्थापन जिनमें खाद्य की उठाई-धराई की जाती है, विनिर्मित, भंडारित, वितरित और अंततः ग्राहकों को विक्रय किया जाता है तथा उनकी उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों के कार्य नीचे यथा विनिर्दिष्ट स्वच्छता और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं, खाद्य सुरक्षा के लिए उपायों और अन्य मानकों के अनुरूप होने चाहिए :

इसके अंतर्गत ऐसे परिसर भी सम्मिलित हैं जहां लोग आराम करने खाने या पीने के लिए आते हैं अथवा कोई ऐसा स्थान जहां पकाया हुआ भोजन विक्रय किया जाता है या विक्रय के लिए तैयार किया जाता है। इसमें सम्मिलित हैं :

- (क) भोजनालय;
- (ख) रेस्तरां और होटल;
- (ग) स्नेक-बार;
- (घ) कैंटीन (विद्यालयों, महाविद्यालयों, कार्यालय/संस्थाओं में);
- (ङ) धार्मिक स्थानों पर खाद्य सेवा; और
- (च) पास-पड़ोस में टिफिन सेवा/डब्बा वाला।

1. सभी परिसरों के लिए उत्तम विनिर्माण पद्धतियां

I. खाद्य पदार्थ तैयार करने वाले क्षेत्र

जहां खाद्य पदार्थ तैयार किया जाता है, उन कमरों के लिए निम्नलिखित नियम लागू होंगे। जहां-कहीं किसी प्रकार का खाना पकाने या तलने का कार्य किया जा रहा हो, वहां रसोई के आकार के अनुसार समुचित धुआं निकालने की क्षमता सहित एक चिमनी कारबार प्रारंभ करने से पूर्व स्थापित करनी होगी।

II. हाथ धोने की सुविधाएं और प्रसाधन

(1) हाथ धोने के लिए चीनी-मिट्टी/जंगरोधी स्टील की बनी हुई वास-बेसिन, साबुन चलता हुआ गर्म और ठंडा पानी तथा हाथों को साफ करने के लिए और उन्हें स्वास्थ्यप्रद रूप से सुखाने की सुविधाओं सहित, प्रदान की जाएंगी। ग्राहकों के इस्तेमाल के लिए साफ और सूखे तौलिए रखे जाएंगे।

(2) कच्चे खाद्य पदार्थों और उपस्करों को धोने के लिए अलग-अलग हौदी (सिक), जहां आवश्यक हो, प्रदान की जानी चाहिए।

(3) बर्तनों, क्राकरी और कटलरी की उचित रूप से सफाई को सुनिश्चित करने के लिए एक नलिका, डिटरजेंट और गर्म पानी मुहैया किया जाएगा और फोट और पेन्स को धोने के लिए अलग-अलग स्थान होगा।

(4) प्रसाधन पर्याप्त होने चाहिए और उनका रास्ता सीधे खाद्य पदार्थों वाले क्षेत्रों की तरफ नहीं होना चाहिए।

(5) बर्तनों और कच्चे खाद्य पदार्थों को धोने के लिए अलग-अलग हौदियां होंगी।

2. पोशाक बदलने की सुविधाएं

कर्मचारिवृंद को अपनी पोशाक बदलने के लिए सुविधाएं जहां आवश्यक हो, मुहैया की जानी चाहिए।

III. उत्तम खाद्य के लिए स्वास्थ्य संबंधी पद्धतियाँ

1. सफाई

- * खाद्य क्षेत्रों और उपस्करों को भिन्न-भिन्न कार्यों के बीच में, विशेषकर कच्चे खाद्य पदों की उठाई-धराई के पश्चात् साफ किया जाएगा।
- * यदि कोई व्यक्ति किसी प्रकार का खाद्य पदार्थ/पानी/ट्रिक बिस्किट देता है तो सतह को पूरी तरह से साफ किया जाएगा।
- * खाद्य कारबारकर्ता द्वारा एक व्यवस्थित सफाई कार्यक्रम और अनुदेश विकसित किए जाने चाहिए।
- * खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों को व्यवस्थित सफाई कार्यक्रम का कड़ाई से पालन करना चाहिए जिससे सतह और उपस्करों की सफाई, जब उनकी सफाई की आवश्यकता हो, सुनिश्चित की जा सके।

कार्यक्रम में निम्नलिखित बातें सम्मिलित होनी चाहिए :

- * किसी चीज की सफाई की जानी आवश्यक है।
- * अक्सर इनकी सफाई की कैसे आवश्यकता है।
- * सफाई कैसे की जानी चाहिए।

सफाई के लिए अनुदेशों से निम्नलिखित उपदर्शित होना चाहिए :

- * सफाई करने वाले किन उत्पादों का प्रयोग करना चाहिए।
- * इन उत्पादों को (कच्चे, पकाए हुए, पैक किए हुए खाद्य पदार्थों से दूर) को कैसे भंडारित और प्रयोग करना चाहिए।
- * इन उत्पादों को कितना प्रयोग करना चाहिए और कितना मिलाया जाना चाहिए।
- * इन्हें कितनी देर तक सतह पर लगा रहने दिया जाना चाहिए (विनिर्माता के अनुदेशों का पालन करते हुए)।

2. कच्ची सामग्री

(1) कच्ची सामग्री विश्वसनीय और ज्ञात व्यौहारियों से खरीदी जाएगी और दृश्यमान क्षय और दुर्गन्ध के लिए जांच-पड़ताल की जाएगी।

(2) सामग्रियों से ऐसे खाद्य संघटकों को अलग किया जाएगा जो स्पष्ट रूप से मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त हैं।

(3) कोई भौतिक संकट और विजातीय पदार्थ संदूषण नहीं होना चाहिए।

(4) सभी कच्ची सामग्री की जांच-पड़ताल की जानी चाहिए और व्यक्तिगत तौर पर तथा पीने योग्य पानी से साफ की जानी चाहिए।

(5) कच्ची सामग्री उतनी मात्रा में खरीदी जानी चाहिए जितनी भंडारण/परिरक्षण की क्षमता है।

(6) पैकेजबंद कच्ची सामग्री की 'अवसान की तारीख'/'से पूर्व उत्तम'/'तारीख तक प्रयोग', पैकेजिंग संपूर्णता और भंडारण दशाओं की जांच-पड़ताल अवश्य की जानी चाहिए।

(7) उच्च जोखिम वाले खाद्य पदार्थों को मिलने वाला तापमान 5° सें. या इससे कम होना चाहिए।

(8) शीतित खाद्य को मिलने वाला तापमान - 18° सें. या कम होना चाहिए।

(9) कच्चे पेस्ट, सॉस आदि को खाद्य श्रेणी की सामग्री के बने उचित रूप से आवृष्ट आधानों में भंडारित किया जाएगा और फफूंद वृद्धि, खराबी आदि की नियमित जांच की जाएगी।

फलों और सब्जियों की तैयारी :

(1) ऐसे फलों और सब्जियों का प्रयोग किया जाना चाहिए जो प्रति-संदूषण से संरक्षित किए गए हैं और उचित रूप से संरक्षित रखे गए हैं।

(2) फलों और सब्जियों को उनके खराब भाग को हटाकर प्रयोग करना चाहिए।

(3) साबुत फलों और सब्जियों को काटने, अन्य संघटकों के साथ मिश्रित करने से पूर्व पीने योग्य जल से धोना चाहिए। बिना पकाए हुए, खाने के लिए तैयार फलों और सब्जियों को काटने, छिलने या परोसने से पूर्व 50 पीपीएम क्लोरिनेटिड जल के साथ धोना चाहिए।

(4) फलों और सब्जियों को अनवशेषित खाद्य श्रेणी की सामग्री से बने साफ उपकरणों/पात्रों से छिलना, निचोड़ना और/या काटा जाना चाहिए, जैसा उपयुक्त हो।

(5) पहले से तैयार किए गए फलों/सब्जियों को उचित रूप से ढके हुए खाद्य श्रेणी के आधानों में प्रशीतन में या प्रश्नगत उत्पाद के लिए उपयुक्त अधिकतम तापमान पर रखा जाना चाहिए।

मांसाहारी उत्पादों की तैयारी :

(1) कच्चे मांस और प्रसंस्कृत मांस को अन्य खाद्य पदार्थों, वस्तुओं और सतहों से अलग किया जाना चाहिए।

(2) खाद्य को प्रतिसूक्ष्म से बचाने के लिए कच्चे मांस और कुक्कुट तथा समुद्री उत्पादों के लिए अलग-अलग वस्तुओं (जैसे कटिंग-बोर्ड, तलवारी, चाकू) तथा इन्हें तैयार करने के लिए अलग-अलग क्षेत्र का प्रयोग करना चाहिए।

(3) किसी अन्य क्रियाकलाप के पश्चात् कच्चे मांस या कुक्कुट या समुद्री उत्पादों को तैयार करने से पूर्व हाथों को अच्छी तरह से धो लेना चाहिए।

(4) यह सुनिश्चित किया जाए कि सभी मांसाहारी खाद्य उचित रूप से पकाए गए हैं।

(5) कच्चे मांस/कुक्कुट को तैयार करने के पश्चात् प्रयोग की गई सतहों को जीवाणुरोधक सफाई-कर्मक से धोया जाना चाहिए और पानी से उचित रूप से खंगालना चाहिए तथा स्वच्छ किया जाना चाहिए।

(6) यह सुनिश्चित किया जाए कि शीतित उत्पाद उच्च जोखिम वाले खाद्यों के अधीन बिंदु सं. 10 के अनुसार द्रवित हों।

3. पकाया जाना (कुकिंग)

(क) तैयारी/प्रसंस्करण/कुकिंग किसी स्वीकार्य स्तर के खतरे, जो कच्चे खाद्य के स्तर पर उपस्थित हो सकता है, को नष्ट और कम करने के लिए पर्याप्त रूप से की जानी चाहिए।

(ख) तैयारी/प्रसंस्करण/कुकिंग पद्धतियों से यह सुनिश्चित होना चाहिए कि खाद्य पुनः संदूषित न हों।

(ग) शाकाहारी और मांसाहारी उत्पादों की तैयारी/प्रसंस्करण/कुकिंग अलग-अलग की जाए।

(घ) खाद्य को बहुत अधिक नहीं पकाया जाना चाहिए जिससे कि रसायनिक खतरा हो जाए।

(ङ) जब कभी खाद्य को पकाया जाए या पुनः गर्म किया जाए, तो यह संपूर्ण रूप से गर्म होना चाहिए। यह विशेष रूप से आवश्यक है कि यह निश्चित किया जाए कि खाद्य संपूर्ण रूप से पक गया है क्योंकि खाद्य के मध्य में जीवाणु हो सकता है।

(च) खाद्य पकाने वाले तेल का पुनः प्रयोग करने से बचना चाहिए।

4. अवशीतन (चिलिंग)

(क) अर्ध पके या पूरी तरह से पके हुए भोजन और अन्य खाने के लिए तैयार खाद्यों जैसे तैयार किए गए सलाद और डेजर्ट जिनका शेल्फ जीवन कम है, को कमरे के तापमान में रखा हुआ नहीं छोड़ना चाहिए।

(ख) ऐसी खाद्य वस्तुएं जिन्हें ठंडा किया जाना आवश्यक है, उन्हें सीधे फ्रिज में रखना चाहिए।

(ग) परिदान के समय अभिशीतित खाद्य पर्याप्त शीतित होना चाहिए।

(घ) पकाए हुए खाद्य को यथासंभव शीघ्र ठंडा किया जाना चाहिए और फिर फ्रिज में रख देना चाहिए।

(ङ) अभिशीतित खाद्य को, तैयारी के दौरान लगने वाले कम-से-कम समय के सिवाय, फ्रिज से बाहर नहीं रखना चाहिए।

(च) फ्रिज और डिस्पले यूनिट पर्याप्त और अपेक्षा अनुसार शीतित होनी चाहिए।

(छ) नित्यवशति रूप में, फ्रिज को 5° सें. पर नियत किया जाना चाहिए जिससे यह निश्चित हो सके कि खाद्य को शीतित अवस्था में रखा गया है। खाद्य को खराब होने और संदूषण से बचाने के लिए फ्रिज और डिस्पले यूनिट को अच्छी कार्य-दशा में बनाया रखा जाना चाहिए।

5. प्रति-संदूषण

प्रति-संदूषण से बचने के लिए निम्नलिखित बातों की जानी चाहिए :

(क) कच्चे खाद्य/मांस/कुक्कुट और खाने के लिए तैयार खाद्यों को सभी समयों पर अलग-अलग रखा जाना चाहिए।

(ख) कच्चे मांस/कुक्कुट को छूने के पश्चात् हाथों को अच्छी तरह से धोना चाहिए।

(ग) कार्य करने की सतहों, चोपिंग बोर्ड और उपकरणों को खाद्य तैयार करना आरंभ करने से पूर्व और इनको प्रयोग करने के पश्चात् अच्छी तरह से साफ किया जाना चाहिए।

(घ) फल/सब्जियों/मांस/कुक्कुट और खाने के लिए तैयार खाद्य के लिए अलग-अलग चोपिंग बोर्ड और चाकुओं का प्रयोग करना चाहिए।

(च) फ्रिज में कच्चे मांस/कुक्कुट को खाने के लिए तैयार खाद्य के नीचे रखना चाहिए।

(छ) कच्चे मांस/कुक्कुट के लिए अलग फ्रिज रखा जाना चाहिए।

(झ) स्टाफ को इस बात की जानकारी दी जानी चाहिए कि प्रति-संदूषण से कैसे बचा जाए।

III. व्यक्तिगत स्वास्थ्य

1. व्यक्तिगत स्वास्थ्य के उच्च स्तरमानों को बनाया रखा जाना चाहिए।

2. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी कर्मचारियों को अपने हाथों को उचित रूप से धोना चाहिए :

(क) खाद्य तैयार करने से पूर्व

(ख) कच्चे खाद्य या सामग्री को छूने के पश्चात्, विशेष रूप से मांस/कुक्कुट या अंडों को

(ग) अंतराल (ब्रेक) के पश्चात्

(घ) शौचालय का प्रयोग करने के पश्चात्

(ङ) कच्ची सामग्री या पात्रों/उपकरणों की सफाई के पश्चात्

3. खाद्य के साथ काम करने वाले स्टाफ को उपयुक्त साफ वस्त्र पहनने चाहिए और जहां आवश्यक हो, टोपी, साफा, मस्क-माउथ पहनने चाहिए और दस्ताने आदि का प्रयोग करना चाहिए।

4. खाद्य की उठाई-धराई और तैयारी करते समय खाद्य तैयार वाले क्षेत्र में गली में पहनने वाले जूते नहीं पहनने चाहिए।

5. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों को खाद्य की सावधानीपूर्वक उठाई-धराई और पर्यावरणीय विगोपन से संरक्षा करनी चाहिए।

6. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों को खाद्य की उठाई-धराई करते समय निम्नलिखित आदतों से बचना चाहिए :

(क) चबाना या तम्बाकू पीना,

(ख) पान या गम चबाना

(ग) चेहरे, जिह्वा, नाक, आंखों और शरीर के अंगों को छूना,

(घ) थूकना, जम्हाई लेना, खांसना आदि।

- (ङ) नंगे हाथों से खाने के लिए खाद्य को छूना
- (च) एक ही समय में रुपए-पैसे और खाद्य को संभालना
- (छ) खाद्य तैयार करते समय घड़ी या जेवर न पहने।

7. खाद्य की उठाई-धराई करने वाले सभी व्यक्ति चिकित्सीय दृष्टि से स्वस्थ और रोगमुक्त होने चाहिए।

IV. खाद्य का परिवहन और उठाई-धराई

(1) पकाए हुए/तैयार/प्रसंस्कृत खाद्य ले जाने के लिए प्रयुक्त किया जाने वाला यान/परिवहन साफ होना चाहिए, केवल इसी प्रयोजन के लिए होना चाहिए और कोई अन्य चीज नहीं ले जानी चाहिए।

(2) सूक्ष्म-जीव संवृद्धि से बचने के लिए परिवहन के लिए अपेक्षित समय न्यूनतम होना चाहिए।

(3) गर्म परोसे जाने वाले पकाए हुए खाद्य को सूक्ष्म जीव वृद्धि को निवारित करने के लिए कम-से-कम 60° से. पर रखना चाहिए।

(4) ठंडे परोसे जाने वाले पकाए हुए खाद्य को व्याधि मूलक पदार्थ की वृद्धि से निवारित करने के लिए 5° से. से नीचे रखना चाहिए।

(5) परिवहन के दौरान सभी खाद्यों को ढककर और इस प्रकार रखना चाहिए जिससे कि व्याधिमूलक पदार्थ या रोगविष विरचना को परिवहन में लगने वाले समय को नियंत्रित करके, तापमान नियंत्रण और सफाई आदि में सुरक्षित जल का प्रयोग करके सीमित किया जा सके।

(7) खाद्य की उठाई-धराई कम-से-कम होनी चाहिए। यह सुनिश्चित किया जाना चाहिए कि पात्र, क्राकरी, कटलरी और विशेष रूप से खाद्य की उठाई-धराई/विक्रय करने वाले व्यक्तियों के हाथ साफ और स्वच्छ रहें।

(8) सभी फालतू खाद्य और अनुपयुक्त द्रवित खाद्य फेंक देना चाहिए।

(9) शीतागार में रखे जाने वाले खाद्य के एक समान शीतन को सुनिश्चित करने के लिए खाद्य को छोटी-छोटी मात्रा में वितरित कर देना चाहिए।

(10) यह सफाई की जाती है कि शुष्क, किण्वित और अम्लीकृत खाद्यों को भी ठंडे और शुष्क स्थान में भंडारित करना चाहिए।

(11) सभी पैकेजबंद खाद्य अर्थात् विसंक्रमित दुग्ध, बोतलबंद पेयों, डिब्बाबंद खाद्यों को परिवहन के दौरान, यह सुनिश्चित करने के लिए मुहरें अविकल और अक्षतिग्रस्त रहें, उचित रूप से भंडारित किया जाना चाहिए।

V. भंडारण

1. खाद्य सुरक्षा के प्रयोजन के लिए यह अति-आवश्यक है कि खाद्य को उचित रूप से भंडारित किया जाए। निम्नलिखित बातों को सुनिश्चित किया जाना चाहिए :

(क) खाद्यों को उचित तापमान पर पकाया, भंडारित और रखा जाना चाहिए।

(ख) कच्चे मांस/कुड़कुट को अन्य खाद्यों से अलग भंडारित किया जाना चाहिए।

(ग) रेफ्रिजरेटर में शाकाहारी खाद्यों को सदैव मांसाहारी खाद्यों से ऊपर और पकाए हुए खाद्यों को पकाए नहीं गए खाद्यों के ऊपर अलग-अलग खानों में भंडारित किया जाना चाहिए।

(घ) खाद्य को कभी भी 'प्रयोग करने की तारीख' के पश्चात् प्रयोग नहीं करना चाहिए क्योंकि वह खाने के लिए सुरक्षित नहीं हो सकता है।

(ङ) शीतित खाद्य के भंडारण का तापमान - 18° से. या नीचे होना चाहिए।

(च) संभाव्य उच्च जोखिम वाले खाद्य के भंडारण का तापमान 5° से. पर या इससे नीचे रहना चाहिए।

(छ) पकाया हुआ खाद्य जो बाद में खाया जाना है उसे तुरंत ठंडा किया जाना चाहिए और फ्रिज में रखना चाहिए - खाद्य को फ्रिज के अंदर रखने से पूर्व, तारीखवार तैयार किए गए खाद्य का अनुक्रम रखने के लिए स्टीकर का प्रयोग

करके या पहचान की किसी अन्य रीति में खाद्य पदार्थों के पैकेज या आधानों पर तारीख डालने की परिपाटी का प्रयोग किया जा सकता है और तदनुसार प्रयोग करके बर्बादी को कम किया जा सकता है।

(ज) कम शेल्फ अवधि के खाद्य का पहले प्रयोग किया जाना चाहिए।

(झ) खाद्य पैकेजों पर लगे भंडारण संबंधी अनुदेशों का पालन किया जाना चाहिए।

(ञ) शुष्क खाद्यों (जैसे खाद्यान्न और दालें) को निश्चित रूप से मुहर लगाने योग्य आधानों में तल के ऊपर भंडारित किया जाना चाहिए, जिससे उचित सफाई और नाशिकीटों से संरक्षित रह सके।

स्टाक आवर्तन.

यह सुनिश्चित करने के लिए कि सबसे पुराना खाद्य सबसे पहले प्रयोग किया जाए, इसका नियम यह है कि पहले आया, पहले गया (एफआईएफओ)। इससे बर्बादी को निवारित करने में सहायता मिलेगी।

VI. उच्च जोखिम वाले खाद्यों के लिए विशेष अपेक्षाएं

यह भाग चयनित रूप से खाद्य पदार्थों की कुछ ऐसी किस्मों से संबंधित है जो एचएसीसीपी के अनुसार उच्च जोखिम वाले हैं और विशेष ध्यान दिया जाना आवश्यक है। इसके अंतर्गत निम्नलिखित प्रकार के खाद्य आते हैं :

1. कटे हुए फल/सलाद, ताजे रस और पेय पदार्थ :

(1) कटे हुए ताजे फल/सब्जियों, या उनके रसों का तुरंत प्रयोग करना चाहिए। तथापि, भंडारण किया जाए तो केवल स्वच्छ और उचित रूप से ढके हुए पात्रों में केवल थोड़े समय के लिए प्रशीतन में भंडारित किया जाना चाहिए।

(2) पेयों में प्रयुक्त किया जाने वाला जल पीने योग्य होना चाहिए।

(3) प्रयुक्त की जानी वाली बर्फ केवल पीने योग्य जल की बनी होनी चाहिए।

(4) खाद्य पदार्थों और पेयों को प्रयुक्त उसी आधान में भंडारित नहीं किया जाना चाहिए जिसमें उपभोग के लिए आशयित बर्फ को भंडार किया जाता है।

(5) रस के सांद्रणों की किसी फफूंद-वर्द्धि/रंग में परिवर्तन/गंध या बोटल में गैस बनने संबंधी नियमित रूप से जांच-पड़ताल की जानी चाहिए।

(6) रस निकालने वाली मशीन को नियमित रूप से साफ करना चाहिए और पानी से धोना चाहिए।

(7) रस इकट्ठा करने के लिए खाद्य श्रेणी के बने आधानों का प्रयोग किया जाना चाहिए।

(8) परोसने के लिए साफ और अविकल पात्रों/क्राकरी और कटलरी/व्ययन किए जाने योग्य वस्तुएं प्रयोग की जानी चाहिए।

2. कन्फैक्शनरी उत्पाद :

(1) तैयार कन्फैक्शनरी उत्पादों को वायुरूद्ध आधानों में रखना चाहिए और स्वास्थ्यप्रद रूप से प्रदर्शित किए जाने चाहिए।

(2) प्रयुक्त की जाने वाली क्रीम प्रशीतन में भंडारित की जाए।

(3) तैयार उत्पादों को उचित लेबलों के साथ अवसान की तारीख उपदर्शित करते हुए प्रशीतित किया जाना चाहिए।

(4) उत्पादों को उचित रूप से छीतित करने के पश्चात् उचित रूप से रैपरों/पैकटों में बंद किया जाना चाहिए।

(5) केवल अनुज्ञात खाद्य योज्यक (रंग, परिरक्षी, सुवासक) आदि प्रयोग किए जाने चाहिए।

3. मांस, कुक्कुट और मक्खली उत्पाद :

(1) मांसाहारी उत्पादों/कच्ची सामग्रियों को (छीतित उत्पादों का तापमान 5° सें. या नीचे होना चाहिए तथा प्रशीतित उत्पादों का तापमान - 18° सें. या नीचे होना चाहिए) को प्राधिकृत/अनुज्ञात वद्यशालाओं/विक्रेताओं से खरीदा जाना चाहिए।

- (2) प्रसंस्करण क्षेत्र को तत्परता से साफ और निस्संक्रमित किया जाना चाहिए।
- (3) मांस, कुककूट और समुद्री उत्पादों की तैयारी और प्रसंस्करण अलग-अलग होना चाहिए।
- (4) मांसाहारी उत्पादों को प्रयोग करने से पूर्व पीने योग्य जल से धोना चाहिए।
- (5) मांसाहारी उत्पादों को, कम-से-कम 15 सैकेंड (75° सें. कोर तापमान) के लिए या किसी प्रभावी समय/तापमान नियंत्रण, उदाहरण के लिए 10 मिनट के लिए 65° सें. और 2 मिनट के लिए 70° सें., पर पूरी तरह से पकाया जाता है।
- (6) मांसाहारी उत्पादों को प्रशीतन (रेफ्रिजरेटर) में शाकाहारी उत्पादों से नीचे भंडारित किया जाना चाहिए।
- (7) कच्चे और पकाये हुए उत्पादों को ऊपरी सिरे पर पकाये हुए उत्पादों के साथ एक-दूसरे से अलग भंडारित किया जाना चाहिए।
- (8) सभी प्रकार का कूड़ा-करकट/अपशिष्ट को खाद्य तैयार किए जाने वाले क्षेत्र से तुरंत हटा दिया जाना चाहिए।

4. दूध और डेयरी उत्पाद :

- (1) कार्य प्रारंभ करने से पूर्व और कार्य के अंत में सभी उपस्करों और पात्रों को अच्छी तरह से धोना और पीने योग्य पानी में खंगालना चाहिए।
- (2) सभी मशीनी उपस्करों को नियमित रूप से सफाई, जांच-पड़ताल और अनुश्रवण किया जाना चाहिए।
- (3) सभी उत्पादों की खराबी/संदूषण और श्लेष्म जीवन के लिए नियमित जांच-पड़ताल की जानी चाहिए।
- (4) कोई खराब/संदूषित उत्पाद तत्परता से हटाया और फेंक दिया जाना चाहिए।
- (5) दूध को स्वच्छ और स्वास्थ्यप्रद दशाओं में 5° सें. से नीचे तापमान पर प्राप्त करना चाहिए।
- (6) दूध और दुग्ध उत्पादों का तुरंत उपयोग किया जाना चाहिए या पास्तेरिकृत और प्रशीतित किया जाना चाहिए।

5. जल आधारित चटनियां, सॉस आदि

- (1) सभी फलों/सब्जियों को प्रसंस्करण से पूर्व अच्छी तरह से धो लेना चाहिए।
- (2) साफ और निस्संक्रमित चोपिंग बोर्ड/पिसाई-पत्थर/ मशीन का प्रयोग करना चाहिए।
- (3) खाद्य को उठाई-धराई करने वाले व्यक्तियों के व्यक्तिगत स्वास्थ्य को सुनिश्चित किया जाना आवश्यक है।
- (4) चटनियों में प्रयोग किया जाने वाला जल सुरक्षित और पीने-योग्य होना चाहिए।
- (5) यदि अपेक्षित है तो, केवल अनुज्ञात खाद्य योज्यकों का प्रयोग किया जाना चाहिए और केवल सिफारिश की गई मात्रा में मिलाया जाना चाहिए।
- (6) खराब हो गए उत्पादों को खराबी (रंग/विन्यास/गंध में परिवर्तन) की पुष्टि हो जाने के पश्चात् तुरंत फेंक दिया जाना चाहिए।
- (7) सॉस और चटनियां साफ और स्वास्थ्यप्रद आधानों में समुचित रीति में पैक/भंडारित करनी चाहिए।
- (8) सॉस और चटनियों को भंडारित करने के लिए साफ और अविकल आधानों की प्रयोग करना चाहिए।
- (9) सॉस और चटनियां जब प्रयोग में न हों, रेफ्रिजरेटर में रखी जानी चाहिए।
- (10) क्षयशील/अनपकी चटनियों का तुरंत उपभोग किया जाना चाहिए।

6. कुकिंग के स्थान से विक्रय के स्थान तक परिवहन किए गए खाद्य

- (1) खाद्य को उपभोग से पूर्व 70° सें. तक पुनः गर्म किया जाना चाहिए।
- (2) खाद्य को पुनः गर्म करने के पश्चात् 4 घंटे के भीतर उपभोग कर लेना चाहिए।

7. ग्रेवि वाले खाद्य पदार्थ

(1) खाद्य उत्पादों को अभिदर्शन या विक्रय के दौरान दो घंटे से अधिक समय तक कमरे के तापमान पर नहीं रखा जाना चाहिए।

(2) लंबी अवधि के लिए भंडारकरण करने हेतु खाद्यों को रेफ्रिजरेटर में भंडारित किया जाना चाहिए या 60° से. या ऊपर तापमान पर गर्म रखा जाना चाहिए।

(3) पकाने पनु: गर्म करने/उबालने के पश्चात् पानी नहीं मिलाया जाना चाहिए।

8. फ्राई किए गए खाद्य

(1) खाद्य को तैयार करने, फ्राई करने आदि के लिए उचित क्वालिटी/ब्रांड के तेलों/ वसाओं का प्रयोग किया जाना चाहिए।

(2) केवल पैकेज बंद तेल का ही प्रयोग करें।

(3) यथा साध्य, उच्च परा-वसाओं के तेलों (जैसे वनस्पति) प्रयोग से बचना चाहिए।

(4) यथा साध्य, तेल को पुनः गर्म करने और पुनः प्रयोग करने से बचना चाहिए।

9. पकाने के बाद के मिश्रण

(1) पकाए हुए खाद्य में मिलाए जाने वाले संघटकों को अच्छी तरह से धोया/साफ किया जाना चाहिए।

(2) खाद्य को पकाने या पकाने के बाद मिश्रित किए जाने के पश्चात् तुरंत प्रयोग कर लेना चाहिए।

(3) गार्निश आदि, यदि खाद्य में मिलाए जाते हैं, तो ताजी, अच्छी तरह से धोयी गई और ताजी कटी सब्जियों से तैयार किए जाने चाहिए और तुरंत प्रयोग किए जाने चाहिए।

10. शीतित उत्पादों को द्रवीभूत करना

(1) शीतित उत्पादों को कुकिंग से ठीक पूर्व रेफ्रिजरेटर/माइक्रोवेव/कन्वेक्शन ओवन या पीने योग्य चलते हुए पानी में द्रवीभूत किया जाना चाहिए।

(2) एक समय पर खाद्य का केवल अपेक्षित भाग ही द्रवीभूत किया जाना चाहिए।

(3) द्रवीभूत उत्पादों का प्रयोग तुरंत किया जाना चाहिए और पुनः शीतित नहीं करना चाहिए या अभिशीतक (चिलर) में नहीं रखना चाहिए।

अध्याय 4**पैक करने और लेबल लगाने संबंधी विनियम****भाग 4.1 : पैक करना****विनियम 4.1.1 साधारण अपेक्षाएं :**

(1) निम्नलिखित पदार्थ या धातु के बने हुए किसी पात्र या आधान का प्रयोग जब खाद्य को तैयार करने, पैक करने और भंडारकरण करने में किया जाए तब यह समझा जाएगा कि वह उसे मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त बनाता है :-

(क) आधान जिसमें जंग लगी हो;

(ख) इनेमिलित आधान जो कट गए हों और जिनमें जंग लगी हो;

(ग) तांबे या पीतल के आधार जिनमें उचित रूप से कलई नहीं की गई हो;

(घ) एल्युमिनियम से बने आधान जो रासायनिक संयोजन में पात्रों के लिए ढलुआं एल्युमिनियम और एल्युमिनियम धातु के लिए विनिर्देश आई.एस. : 20 के या पात्रों के लिए पिटवां एल्युमिनियम और एल्युमिनियम धातु के लिए विनिर्देश आई.एस.: 21 के अनुसार नहीं हैं।

(2) प्लास्टिक सामग्री से बने ऐसे पात्र, जो निम्नलिखित भारतीय मानक विनिर्देशों के अनुरूप नहीं हैं, और जिनका उपयोग आंशिक या पूर्ण रूप से खाद्य सामग्रियों को पैक करने के लिए या उनके भंडारण के लिए सांघित्र या पात्र के रूप में किया जाता है, अर्थात्—

- (i) भारतीय मानक : 10146 (खाद्य पदार्थों से संस्पर्शित पोलिथेलीन के लिए विनिर्देश);
- (ii) भारतीय मानक : 10142 (खाद्य पदार्थों से संस्पर्शित स्टीरिन पोलिमर के लिए विनिर्देश);
- (iii) भारतीय मानक : 10151 (खाद्य पदार्थों से संस्पर्शित पालिविनिल क्लोराइड (पीवीसी) के लिए विनिर्देश);
- (iv) भारतीय मानक : 10910 (खाद्य पदार्थों से संस्पर्शित पालिप्रापलिन के लिए विनिर्देश);
- (v) भारतीय मानक : 11434 (खाद्य सामग्री के संपर्क से आयोनोमर रेजिन के लिए विनिर्देश);
- (vi) भारतीय मानक : 11704 एथिलीन ऐक्रिलिक अम्ल (ईएए) सहबहुलक के लिए विनिर्देश;
- (vii) भारतीय मानक : 12252 पॉली एल्कलीन टेरेफथेलेट्स (पीईटी) के लिए विनिर्देश;
- (viii) भारतीय मानक : 12247 नाइलॉन 6 बहुलक के लिए विनिर्देश;
- (ix) भारतीय मानक : 13601 एथीलेन विनिलई ऐसिटेट (ईवीए);
- (x) भारतीय मानक : 13576 एथीलेन मेथा एक्रिलिक एसिड (ईएमएए);
- (xi) टिन और प्लास्टिक से बने आधानों का एक बार प्रयोग किए जाने के पश्चात् खाद्य तेलों और वसाओं को पैक करने के लिए पुनः प्रयोग नहीं किया जाएगा;

परंतु तांबे के बने पात्र या आधान यद्यपि उन पर उचित कलई नहीं है, चीनी कन्फैक्शनरी या वाष्पशील तेलों को तैयार करने के लिए उपयोग किए जा सकेंगे और ऐसे पात्रों या आधानों का मात्र उपयोग चीनी कन्फैक्शनरी या वाष्पशील तेल को मानव उपभोग के लिए अनुपयुक्त बनाने वाला नहीं माना जाएगा।

(3) डिब्बाबंद उत्पादों के लिए पैक करने संबंधी साधारण अपेक्षाएं

- (i) सभी आधान मजबूती से पैक और मुहरबंद किए जाएंगे;
- (ii) डिब्बों का बाह्य भाग बड़ी खरोचों से मुक्त होगा;
- (iii) डिब्बे रिसाव रहित होंगे।

विनियम 4.1.2 : उत्पाद की विनिर्दिष्ट अपेक्षाएं

(1) दूध और दुग्ध उत्पादों के लिए पैक करने संबंधी अपेक्षाएं

(क) ताप उपचारित दूध और दुग्ध उत्पाद के आधानों की बोटलबंदी और भराई यांत्रिक रूप से की जाएगी और आधानों को यंत्रवत मुहरबंद किया जाएगा।

(ख) डेयरी उत्पादों के लिए लपेटन या पैकिंग का पुनःप्रयोग सिवाय वहां के नहीं किया जाएगा, जहां आधान इस प्रकार के हैं कि इन्हें भलीभांति साफ और विसक्रामित करने के पश्चात् पुनः प्रयोग किया जा सकता है।

(ग) मुहरबंदी भराई के अव्यवहित पश्चात् उस स्थापन में की जाएगी जिसमें पेय दूध या द्रव दुग्ध आधारित उत्पादों का तापीय उपचार किया गया है और ऐसे मुहरबंदी यंत्र से की जाएगी जो यह सुनिश्चित करता है कि दूध किसी बाह्य जनित प्रतिकूल प्रभाव से संरक्षित है। मुहरबंदी यंत्र इस प्रकार डिजाइन किया जाएगा कि जब एक बार आधान को खोल दिया गया है, तो खोले जाने का साक्ष्य स्पष्ट बना रहता है और जांच-पड़ताल करना आसान है।

(घ) पैक करने के अव्यवहित पश्चात् डेयरी उत्पादों को भंडारण के लिए बनाए गए कमरों में रखा जाएगा।

(2) खाद्य तेल/वसा के लिए पैक करने संबंधी अपेक्षाएं

खाद्य तेलों और वसाओं को पैक करने के लिए टिन के आधानों के विनिर्माण के लिए प्रयुक्त की गई चदर(प्लेट) समय-समय पर यथा संशोधित बी.आई.एस. मानक संख्यांक 1993 या 13955 या 9025 या 13954 में अंतर्विष्ट प्रथम श्रेणी

गुणवत्ता के मानकों के अनुरूप होगी और खाद्य तेलों और वसाओं को पैक करने के लिए टिन के आधारों की बाबत समय-समय पर यथा संशोधित भारतीय मानक सं. 10325 या 10339 के अनुरूप होगी।

(3) फलों और शाक उत्पादों के लिए पैक करने संबंधी अपेक्षाएं

(i) प्रत्येक आधार जिसमें कोई फल उत्पाद पैक किया जाता है, को इस प्रकार मुहरबंद किया जाएगा कि इसे अनुज्ञप्ति संज्ञांक को नष्ट किए बिना न खोला जा सकता हो तथा बोतल के ऊपरी सिरे या गरदनी पर विनिर्माता का विशेष पहचान चिह्न प्रदर्शित किया जाए।

(ii) डिब्बाबंद फलों, रसों और शाकों के लिए उपयुक्त प्रकार की टिन की चढ़र से बने हुए सेनीटरी टॉप डिब्बे प्रयोग किए जाएंगे।

(iii) बोतलबंद फलों, रसों और शाकों के लिए केवल ऐसे मर्तबान प्रयोग किए जाएंगे जिन्हें वायुरुद्ध मुहरबंद किया जा सकता हो।

(iv) रसों, स्कवैशों, क्रश, शक्तिवर्धकों, शर्बतों, जौ के पानी और अन्य पेय मजबूती से मुहरबंद साफ बोतलों में पैक किए जाएंगे। जब इन उत्पादों को जमाकर और प्रशीतित रूप में विक्रय किया जाए तो इन्हें उपयुक्त कार्टनों में पैक किया जाएगा। रसों और गूदों को जब सल्फाइट किया जाए तो इन्हें लकड़ी के आधारों में पैक किया जा सकेगा।

(v) परिरक्षी, जैम, जैली और मर्मलेड को पैक करने के लिए नए डिब्बे, साफ मर्तबान, नए कनस्तर, बोतल, चीनी मिट्टी के मर्तबान, एल्युमिनियम के आधारों का प्रयोग किया जा सकेगा और इन्हें मजबूती से मुहरबंद किया जाएगा।

(vi) अचार के लिए साफ बोतलें, मर्तबान, लकड़ी के बने पीपे, टिन के आधार जिसके अंदर 250 गेज का पालिथीन अस्तर लगा हो या रोगनयुक्त डिब्बे प्रयोग किए जाएंगे।

(vii) टमाटर की चटनी और सॉस के लिए साफ बोतलें प्रयोग की जाएंगी। यदि एसेटिक अम्ल के रूप में अम्लता 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होती है, तो ऊपर से खुलने वाले सेनीटरी डिब्बे प्रयोग किए जा सकेंगे।

(viii) डिब्बाबंद फल और छिलके तथा सूखे फल और सब्जियां कागज के थैलों, गते या लकड़ी के डिब्बों, नये टिनों, बोतलों, मर्तबानों, एल्युमिनियम और अन्य उपयुक्त अनुमोदित आधारों में पैक किए जा सकते हैं।

(ix) फल और शाक उत्पाद अपूर्ण और भारतीय मानक ब्यूरो द्वारा अधिकथित किए गए मानकों के समरूप अच्छी श्रेणी की गुणवत्ता की नम्य पैकिंग सामग्री में भी पैक किए जा सकते हैं।

(4) डिब्बाबंद मांस उत्पादों को पैक करने संबंधी अपेक्षाएं

(i) उपयुक्त प्रकार की टिन की चढ़र से बने नए सेनीटरी टॉप डिब्बे प्रयोग किए जाएंगे। डिब्बों पर अंदर की तरफ रोगन किया जाएगा और उन्हें भरने के पश्चात् वायुरुद्धतः मुहरबंद किया जाएगा। प्रयोग किया गया रोगन सल्फर प्रतिशोधक होगा और वसा या लवण में विलेय नहीं होगा।

(ii) सुअर मध्याह्न भोजन मीट (पोर्क लंचन मीट) को भरने के लिए प्रयोग किए जाने वाले डिब्बों को भरने से पहले आंतरिक रूप से खाद्य जिलेटिन, सुअर की चर्बी से आलेपित या वनस्पति से बने पार्चमेंट से आस्तरित किए जाएंगे।

(iii) वायुरुद्धतः मुहरबंद आधारों में पैक किए गए मांस उत्पादों को भंडारकरण और परिवहन की वाणिज्यिक दशाओं के अधीन खराब होने से बचाने के लिए प्रसंस्कृत किया जाएगा।

(5) पेय जल (पैकेजबंद और खनिज जल) को पैक करने संबंधी अपेक्षाएं :

यह भा. मा. 10146 के अनुरूप पालीएथिलीन (पी.ई.) या भा. मा. 10151 के अनुरूप पालिविनायल क्लोराइड (पी.वी.सी.) या भा. मा. 12252 के अनुरूप पालीएल्काईलीक टैरोफथालेट (पीईटी और पीबीटी) या भा. मा. 10910 के अनुरूप पाली प्रोपाएलीन या खाद्य श्रेणी पाली कार्बोनेट से बनाई गई स्वच्छ, जीवाणु रहित, रंगहीन, पारदर्शी और गड़बड़ न की जा सकने वाली बोतलों/आधारों में या जीवाणुरहित कांच की ऐसी बोतलों में जो जल के संभावित अपमिश्रण या संदूषण का निवारण करने के लिए उपयुक्त हों, पैक किया जाएगा।

प्लास्टिक मूल की सभी पैकेजिंग सामग्रियां विहित संपूर्ण अभिगामी और रंजक अभिगामी सीमाओं के अनुरूप होंगी।

भाग 4.2 : लेबल लगाना**विनियम 4.2.1 : सामान्य अपेक्षाएं**

(1) प्रत्येक पूर्व-पैक किए गए खाद्य पर एक लेबल लगा होगा और जब तक इन विनियमों में अन्यथा उपबोधित न किया जाए, इन विनियमों के अधीन यथा अपेक्षित जानकारी अंतर्विष्ट होगी;

(2) लेबल की विशिष्टियां या घोषणा की भाषा :

ऐसी घोषणा की विशिष्टियां जिन्हें इन नियमों के अधीन लेबल पर विनिर्दिष्ट किए जाने की अपेक्षा की गई है, अंग्रेजी या हिंदी देवनागरी लिपि में होगी :

परंतु इसमें अंतर्विष्ट कोई भी बात इस विनियम के अधीन अपेक्षित भाषा के अतिरिक्त किसी अन्य भाषा के प्रयोग को निवारित नहीं करेगी।

(3) पूर्व-पैक किए गए खाद्य को किसी लेबल पर या ऐसी किसी अन्य रीति में वर्णित या प्रस्तुत नहीं किया जाएगा जो मिथ्या, खामक या कपटपूर्ण है या इससे इसकी प्रकृति के बारे में किसी प्रकार से गलत प्रभाव पैदा होने की संभावना है;

(4) पूर्व-पैक किए गए खाद्यों पर लेबल ऐसी रीति में लगाया जाएगा कि वे आधान से अलग नहीं हो सकेंगे;

(5) लेबल पर की अंतर्विष्ट स्पष्ट, प्रमुख रूप से प्रदर्शित, अमिट तथा खरीद और प्रयोग की सामान्य दशाओं में ग्राहक द्वारा आसानी से पठनीय होंगी; और

(6) जहां आधान को आवरण से आवृत्त किया गया है तो आवरण पर आवश्यक जानकारी दी जाएगी या आधान पर लगा लेबल बाह्य आवरण में से आसानी से पठनीय होगा और यह इसके द्वारा ढका हुआ नहीं होगा।

विनियम 4.2.2 : पूर्व-पैक किए गए खाद्यों पर लेबल लगाना

(1) प्रत्येक खाद्य पैकेज पर लगे लेबल पर निम्नलिखित जानकारी दी जाएगी;

(2) **खाद्य पदार्थ का नाम :** खाद्य पदार्थ के नाम के अंतर्गत पैकेज में रखे गए खाद्य पदार्थ का व्यापार नाम या वर्णन भी आएगा।

(3) **संघटकों की सूची :** एकल संघटक खाद्य पदार्थों के सिवाय, संघटकों की सूची निम्नलिखित रीति में लेबल पर घोषित की जाएगी :

(क) संघटकों की सूची का एक उपयुक्त नाम दिया जाएगा, जैसे “संघटक” शब्द;

(ख) उत्पाद के विनिर्माण के समय, इसमें प्रयुक्त संघटकों के नाम, यथास्थिति, उनकी संरचना में भार या प्रबलता के अनुसार अवरोही क्रम में सूचीबद्ध किए जाएंगे;

(ग) संघटकों की सूची में दिए गए संघटकों के लिए एक विनिर्दिष्ट नाम प्रयोग किया जाएगा;

परंतु संबंधित वर्गों के अंतर्गत आने वाले संघटकों के लिए निम्नलिखित वर्ग नामों का प्रयोग किया जाएगा, अर्थात् -

वर्गों का नाम	वर्ग नाम
खाद्य वनस्पति तेल	खाद्य वनस्पति तेल/खाद्य
खाद्य वनस्पति वसा	वनस्पति वसा अथवा हाइड्रोजनीकृत या आंशिक रूप से हाइड्रोजनीकृत तेल, दोनों।
पशु वसा/ दुग्ध वसा से भिन्न तेल	वसा के स्रोत का नाम दें। पोर्क वसा, लार्ड और गोमांस वसा या इनके सतत विनिर्दिष्ट नाम से घोषित किए जाएंगे।

वर्गों का नाम	वर्ग नाम
रासायनिक रूप से रुपांतरित स्टार्चों से भिन्न स्टार्च	स्टार्च
सभी प्रकार की मछलियाँ, जहाँ अन्य खाद्य के अवयव मछली के हैं, परंतु ऐसे खाद्य के लेबल और प्रस्तुति पर मछली की किस्म का उल्लेख नहीं किया जाता है।	मछली
सभी प्रकार के कुक्कुट मांस, जहाँ किसी अन्य खाद्य के अवयव ऐसे मांस से बने हैं, परंतु ऐसे खाद्य के लेबल और प्रस्तुति पर कुक्कुट मांस के विनिर्दिष्ट प्रकार का उल्लेख नहीं किया जाता है।	कुक्कुट मांस
सभी प्रकार के चीज, जहाँ चीज या चीज के मिश्रण से अन्य खाद्य के अवयव बने हैं, परंतु लेबल और प्रस्तुति पर किसी विनिर्दिष्ट प्रकार के चीज का उल्लेख नहीं किया जाता है।	चीज
सभी प्रकार के मसाले और गर्म मसाले तथा उनके सत्व मसाले और गर्म मसाले या मिश्रित मसाले/ गर्म मसाले, जैसा समुचित हो	
सभी प्रकार के गोंद या चुड़ंगम के लिए गोंद आधार के विनिर्माण में प्रयुक्त होने वाली विनिमित्तियाँ गोंद आधार	(गम बेस)
निर्जल डेक्सट्रोस और डेक्सट्रोस मोनोहाइड्रेट	डेक्सट्रोस या ग्लूकोज
सभी प्रकार के केसिनेट	केसिनेट
सम्पीडक, निष्कर्षित या परिष्कृत कोका बटर	कोका बटर
सभी क्रिस्टलीकृत फल	क्रिस्टलीकृत फल
एकमात्र रूप से दूध से व्युत्पन्न सभी दुग्ध और दुग्ध उत्पाद	दुग्ध ठोस
कोका बीन, कोका-निब, कोकामास, कोका प्रेस केक, कोका चूर्ण (परिष्कृत/अपरिष्कृत)	कोका ठोस

परंतु यह और कि पोर्क वसा, लार्ड और बीफ वसा या इनके सत्व इनके विनिर्दिष्ट नाम से घोषित किए जाएंगे।

(घ) जहाँ कोई संघटक स्वतः दो या दो से अधिक संघटकों का उत्पाद है, ऐसे संयोजित संघटकों को संघटकों की सूची में घोषित किया जाएगा, और इसके अवयवों की एक सूची, कोष्ठक में, यथास्थिति भार या प्रबलता के अवरोही क्रम में संलग्न की जाएगी;

परंतु जहाँ कोई संयोजित संघटक, खाद्य के पांच प्रतिशत से कम है, वहाँ खाद्य योज्यक के सिवाय, संयोजित अवयवों की अवयव सूची को घोषित करना आवश्यक नहीं है।

(ङ) मिलाया गया जल संघटकों की सूची में घोषित किया जाएगा सिवाय उन मामलों के जहाँ जल अवयव का ही भाग है जैसे लवण, सिरप या शोरबा और मिश्रित खाद्य में उपयोग किया गया है और अवयवों की सूची में घोषित किया गया है।

परंतु विनिर्माण के अनुक्रम में वाष्पित हो गए जल या अन्य वाष्पशील अवयवों को घोषित करने की आवश्यकता नहीं है;

परंतु यह और कि निर्जलित या संघनित खाद्य, जिन्हें जल मिलाकर पुनः निर्मित किया जाना आशयित है, के मामले में ऐसे पुनः निर्मित खाद्य के संघटकों को यथास्थिति, भार या प्रबलता के अवरोही क्रम में घोषित किया जाएगा और उत्पाद के संघटक, "जब लेबल के निर्देशों के अनुसार उत्पाद तैयार किया गया" जैसा कोई कथन अंतर्विष्ट होगा।

(च) मिश्रण या संयोजन के रूप में बेचे गए खाद्य के प्रत्येक पैकेज पर खाद्य के विनिर्माण के समय प्रयुक्त किए गए संघटक (मिश्रित संघटकों या संघटकों के प्रवर्गों सहित) की प्रतिशतता प्रकट की जाएगी, यदि ऐसा अवयव -

(i) शब्दों या चित्रों या लेखाचित्रों द्वारा लेबल पर यथा मौजूद होने पर बल देता है; या

(ii) खाद्य के नाम के अंतर्गत नहीं है किंतु खाद्य की विशेषता बताने के लिए अनिवार्य है और ग्राहकों द्वारा खाद्य में मौजूद होने की प्रत्याशा की जाती है, यदि संघटक की मात्रा संबंधी घोषणा से ग्राहक भ्रमित होता है या उसे धोखा होता है।

परंतु जहां संघटक सुवासक के रूप में उपयोग किया गया है, वहां ऐसे अवयव की घोषणा करना अपेक्षित नहीं है :

परंतु यह और कि जहां यथा अपेक्षित लेबल पर निर्गमित कुल भार को उपदर्शित किया गया है या ऐसे खाद्य उत्पादों की दशा में, जहां इन विनियमों के अधीन विनिर्दिष्ट उपबंध किए गए हैं या जहां ग्राहक की जानकारी और प्रयोग के लिए किसी परिवेषण सुझाव का चित्रात्मक निरूपण किया गया है, तो ऐसे संघटक को प्रकट किया जाना अपेक्षित है।

परंतु यह भी कि किसी ऐसी बोतल की दशा में, जिसमें तरल दूध या ऐसा तरल पेय है जिसमें एक संघटक के रूप में दूध, मृदुपेय, कार्बनिकृत जल या परोसने के लिए तैयार फल पेय अंतर्विष्ट है, तो फल लुगदी और फल रस मिलाए जाने के बारे में घोषणाएं अनिवार्यतः बोतल के ऊपर की जाएंगी।

(4) पोषणकारी जानकारी - उत्पाद की प्रति 100 ग्राम या प्रति 100 मि.लि. या प्रति सहवग पोषणकारी जानकारी या पोषणकारी तथ्य निम्नलिखित को अंतर्विष्ट करते हुए लेबल पर दी जाएगी :

- (i) ऊर्जा मान, कैकैल में;
- (ii) प्रोटीन, कार्बोहाइड्रेट (शर्करा की मात्रा विनिर्दिष्ट की जाए) और वसा, ग्राम (ग्रा.) में;
- (iii) किसी ऐसे अन्य पोषक तत्व की मात्रा जिसके लिए कोई पोषण या स्वास्थ्य संबंधी दावा किया जाता है :

परंतु जहां वसायुक्त अम्लों की मात्रा या प्रकार या कोलेस्ट्रॉल की मात्रा से संबंधित दावा किया जाता है, वहां संतृप्त (सेच्युरेटेड) वसायुक्त अम्लों, मोनोअनसेच्युरेटेड वसायुक्त अम्लों की मात्रा को ग्राम (ग्रा.) में घोषित किया जाएगा और परा-वसायुक्त अम्ल की मात्रा ग्राम (ग्रा.) में ऊपर अनुबंधित अन्य अपेक्षा के अतिरिक्त घोषित की जाएगी;

जहां कहीं विटामिनों और खनिजों की संख्यात्मक जानकारी घोषित की जाती है, तो इसे मीट्रिक इकाई में अभिव्यक्त किया जाएगा,

जहां पोषण संबंधी घोषणा प्रति सहवग की जाती है, वहां मात्रा ग्राम (ग्रा.) या मिलीलिटर (मि.लि.) में निर्देश के लिए सर्व किए जाने वाले साधन के अतिरिक्त सम्मिलित की जाएगी;

परंतु :

(i) ऐसे खाद्यों की दशा में पोषणकारी जानकारी देना आवश्यक नहीं हो सकेगा : जैसे अपरिष्कृत कृषि संबंधी वस्तुएं जैसे गेहूं, चावल, अनाज, भूसाले, मसाला मिश्रण, जड़ी-बुटियां, गर्म मसाले, टेबुल नमक, चीनी, गुड़, या अपौष्टिक पदार्थ जैसे विलेय चाय, काफी, विलेय काफी, काफी-कासनी मिश्रण, पैकेज बंद पेय जल, पैकेजबंद खनिज जल, एस्कोहाल्ले पेय या फल और सब्जियां, प्रसस्कृत और पूर्व पैक की गई वर्गीकृत साब्जियां, फल, सब्जियां और ऐसे उत्पाद जिनमें एकल संघटक है, अचार, पापड़, या तुरंत उपभोग के लिए परोसे जाने वाले खाद्य जैसे अस्थिताली, डेटलों में या भोजन सेवा प्रदान करने वाले विक्रेताओं या हलवाईयों द्वारा परोसे जाते हैं, या थोक में भेजे गए ऐसे खाद्य जो उसी रूप में उपभोक्ताओं को विक्रय के लिए नहीं हैं।

(ii) लेबल पर घोषित किए गए पोषक तत्वों की मात्रा का पालन स्थापित परिपाटियों के अनुसार किया जाएगा।

स्पष्टीकरण : इस उपबंध के प्रयोजन के लिए, विश्लेषण के समय, घोषित किए गए पोषक तत्वों की मात्रा की दशा में खाद्य के शेल्फ में रखे जाने की अवधि, भंडारकरण, और खाद्य की अंतर्निहित प्रकृति को ध्यान में रखते हुए सम्यक् विचार किया जाएगा;

(iii) ऐसे खाद्य, जिनमें हाइड्रोजनीकृत वनस्पति वसाओं या बेकरी खस्ताहार का प्रयोग किया जाता है, के लेबल पर यह घोषणा की जाएगी कि हाइड्रोजनीकृत वनस्पति वसाओं या बेकरी खस्ताहार प्रयोग किए गए हैं - अवसामुक्त पदार्थ अंतर्विष्ट हैं;

परंतु यह और कि 'अवसामुक्त' होने संबंधी कोई स्वास्थ्य दावा ऐसी दशाओं में किया जाएगा जहां ट्रांस वसा 0.2 ग्राम प्रति परेसे गए खाद्य से कम है और 'सच्यूरैटिड वसा मुक्त' का दावा ऐसे मामलों में किया जाएगा जहां सच्यूरैटिड वसा 0.1 ग्राम प्रति 100 ग्राम या 100 मि.लि. खाद्य से अधिक नहीं है।

विनियम 4.2.2(4) के प्रयोजन के लिए :

(i) "स्वास्थ्य दावे" से ऐसा अभ्यावेदन अभिप्रेत है जिसमें यह कथन, सुझाव या विवक्षा है कि किसी खाद्य या उस खाद्य के किसी संघटक और स्वास्थ्य के बीच कोई संबंध विद्यमान है और इसमें ऐसे पोषण संबंधी दावे भी सम्मिलित हैं जिनमें शरीर की वृद्धि, विकास और सामान्य क्रियाओं में पोषक तत्व की क्रियात्मक भूमिका का कुल खुराक के संदर्भ में शरीर की सामान्य क्रियाओं या जैविक क्रियाकलापों पर खाद्य या इसके संघटक के उपभोग के विशिष्ट फायदाप्रद प्रभाव से संबंधित अन्य क्रियाशील दावों का उल्लेख है और ऐसे दावे स्वास्थ्य के प्रति सकारात्मक सहयोग या क्रिया में सुधार करने या स्वास्थ्य को रूपांतरित अथवा परिरक्षित करने से संबंधित हैं, या कुल खुराक के संदर्भ में, किसी खाद्य या खाद्य के संघटक के उपभोग से रोग के जोखिम को कम करने, किसी रोग के बढ़ने के जोखिम को कम करने या स्वास्थ्य संबंधी दशा से संबंधित दावा किया गया है;

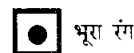
(ii) "पोषणकारी दावा" से ऐसा कोई अभ्यावेदन अभिप्रेत है जिसमें यह कथन, सुझाव या विवक्षा है कि खाद्य में ऐसे पोषक गुण हैं जो केवल ऊर्जा ही नहीं बढ़ाते अपितु इसमें प्रोटीन, वसा और कार्बोहाइड्रेट, विटामिन और खनिज भी हैं।

(iii) स्वास्थ्य दावे के संदर्भ में "जोखिम कमी" से किसी रोग या स्वास्थ्य संबंधी दशा के लिए किसी बड़े जोखिम कारक में महत्वपूर्ण रूप से परिवर्तन होना अभिप्रेत है;

परंतु यह और कि तारीख 19 मार्च, 2009 या इसमें इसके पश्चात् ऐसे पेयों को पैक करने के लिए विनिर्मित और प्रयोग की जाने वाली वापिस किए जाने योग्य कांच की नई बोतल पर ये घोषणाएं बोतल पर ही की जाएंगी।

(5) शाकाहारी / मांसाहारी घोषणा :

(i) यह उपदर्शित करने के लिए कि यह उत्पाद मांसाहारी खाद्य पदार्थ है, प्रत्येक "मांसाहारी" खाद्य पदार्थ के पैकेज पर इसमें नीचे अनुबोधित अनुसार एक प्रतीक और रंग कोड द्वारा इस आशय की एक घोषणा की जाएगी। इस प्रतीक में भूरे रंग से भरा हुआ एक वृत्त होगा जिसका व्यास विनियम 4.2.2(5)(iv) में उल्लिखित तालिका में विनिर्दिष्ट न्यूनतम आकार से कम नहीं होगा जो वृत्त के व्यास के दुगने किनारे वाली भूरी बाह्य रेखा वाले वर्ग के भीतर होना चाहिए जैसा कि नीचे उपदर्शित है :



भूरा रंग

(ii) जहां किसी खाद्य पदार्थ में केवल अंडा एक मांसाहारी संघटक के रूप में अंतर्विष्ट होगा तो वहां विनिर्माता, पैककर्ता अथवा विक्रेता उक्त प्रतीक के अलावा इस आशय की एक घोषणा करेगा।

(iii) यह उपदर्शित करने के लिए कि यह उत्पाद शाकाहारी खाद्य पदार्थ है, प्रत्येक "शाकाहारी" खाद्य पदार्थ के पैकेज पर इसमें नीचे अनुबोधित अनुसार एक प्रतीक और रंग कोड द्वारा इस आशय की एक घोषणा की जाएगी। इस प्रतीक में हरे रंग से भरा हुआ एक वृत्त होगा जिसका व्यास उल्लिखित तालिका में विनिर्दिष्ट न्यूनतम आकार से कम नहीं होगा जो वृत्त के व्यास के दुगने किनारे वाली भूरी बाह्य रेखा वाले वर्ग के भीतर होना चाहिए जैसा कि नीचे उपदर्शित है :



हरा रंग

(iv) लोगो का आकार

क्र. सं.	मूल प्रदर्शन पैनल का क्षेत्र	ध्यास का न्यूनतम आकार मि.मी. में
1.	100 से.मी. वर्ग तक	3
2.	100 से.मी. वर्ग से ऊपर 500 से. मी. वर्ग तक	4
3.	500 से.मी. वर्ग से ऊपर 2500 से.मी. वर्ग तक	6
4.	2500 से.मी. वर्ग से ऊपर	8

(क) यह प्रतीक :

(i) मूल प्रदर्शन पैनल पर विषम पृष्ठभूमि वाले पैकेज;

(ii) उत्पाद के नाम अथवा ब्रांड के बिल्कुल नजदीक;

(iii) लेबलों, आधानों, पम्फलेटों, इश्तहारों, किसी भी प्रचार माध्यम के विज्ञापनों पर प्रमुख रूप से प्रदर्शित किया जाएगा।

परंतु यह भी कि विनियम 4.2.2(4) के उपबंध खनिज जल या पैकेजबंद पेय जल या कार्बनिकृत जल या तरल और चूर्णित दूध के बारे में लागू नहीं होंगे।

(6) खाद्य योज्यकों (फुड एडिटिव्स) की घोषणा :

(i) खाद्य पदार्थों में साधारणतया प्रयोग के लिए अनुमत खाद्य योज्यकों की सूचियों में अपने-अपने वर्गों के अंतर्गत आने वाले और प्रकट खाद्य योज्यकों के लिए विशिष्ट नाम या मान्यताप्राप्त अंतरराष्ट्रीय संख्यात्मक पहचान सहित निम्नलिखित वर्ग नाम प्रयोग किए जाएंगे :

अम्लता विनायमक, अम्ल, प्रतिपिण्डक, एंटीफोमिंग कारक, प्रतिआक्सीकारक, बल्किंग कारक, रंग, रंग अवरोधन कारक, पायसीकारक, पायसकारी लवण, फर्मिंग एजेंट, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट, सुवास वर्धक, फेनरोधी कारक, जेलिंग एजेंट, ग्लेजिंग एजेंट, प्रच्छादक, परिरक्षी, प्रणोदक, रेजिंग एजेंट, स्थायीकारक, मधुकारक, प्रगाढ़क।

(ii) रंगों और/या सुवासों (फ्लेवर्स) का मिलाया जाना-

(क) बाहर से मिलाए गए रंजक पदार्थ का उल्लेख लेबल पर किया जाना - जहां किसी खाद्य पदार्थ में बाहर से रंजक पदार्थ मिलाया गया हो, वहां इस प्रकार रंजित खाद्य के किसी पैकेज से संलग्न लेबल पर संघटकों की सूची के ठीक नीचे मोटे अक्षरों में निम्नलिखित कथन संप्रदर्शित किया जाएगा, अर्थात् -

इसमें अनुज्ञात प्राकृतिक रंग है/हैं

या

इसमें अनुज्ञात संश्लिष्ट खाद्य रंग है/हैं

या

इसमें अनुज्ञात प्राकृतिक और संश्लिष्ट खाद्य रंग है/हैं

टिप्पण : परंतु जहां ऐसा कथन संप्रदर्शित किया जाता है, तो संघटकों की सूची में उत्पाद में प्रयुक्त रंग का उल्लेख करना आवश्यक नहीं है।

(ख) बाहर से मिलाए गए सुवासकों का उल्लेख लेबल पर किया जाना :

जहां किसी खाद्य पदार्थ में बाहर से कोई सुवासक मिलाया गया हो, वहां इस प्रकार सुवासित खाद्य के किसी पैकेज से संलग्न लेबल पर संघटकों की सूची के ठीक नीचे मोटे अक्षरों में निम्नलिखित कथन लिखा जाएगा :

इसमें मिलाया गया सुवासक अंतर्विष्ट है

[विनियम 6.1.9(1) के अनुसार सुवासक कारक का प्रकार विनिर्दिष्ट करें]

(ग) उत्पाद में रंग और सुवासक दोनों का उपयोग किए जाने की दशा में, इस प्रकार रंजित और सुवासित खाद्य के किसी पैकेज से संलग्न लेबल पर संघटकों की सूची के ठीक नीचे मोटे अक्षरों में निम्नलिखित मिश्रित कथनों में से कोई कथन संप्रदर्शित किया जाएगा, अर्थात् :

इसमें अनुज्ञात प्राकृतिक रंग और मिलाए गए सुवासक हैं

या

इसमें अनुज्ञात संश्लिष्ट खाद्य रंग और मिलाए गए सुवासक हैं

या

इसमें अनुज्ञात प्राकृतिक और संश्लिष्ट खाद्य रंग तथा मिलाए गए सुवासक हैं

परंतु कृत्रिम सुवासित पदार्थों की दशा में, लेबल पर सुवासक के सामान्य नाम की घोषणा की जाएगी, किंतु प्राकृतिक सुवासित पदार्थों या प्राकृतिक तद्रूप सुवासित पदार्थों की दशा में, सुवासकों के वर्ग नाम का लेबल पर उल्लेख किया जाएगा और यह विनियम 4.2.2(6)(ii) के अधीन यथा विनिर्दिष्ट लेबल घोषणा की अपेक्षा का पालन करेगा।

(घ) जब रंगों और/या सुवासकों के मिलाए जाने के बारे में कथन इन विनियमों के विनियम 4.2.2(6)(ii) और विनियम 6.2.1 के अनुसार लेबल पर संप्रदर्शित किया जाता है, तो संघटकों की सूची में इन रंगों और/या सुवासकों के मिलाए जाने का उल्लेख करना आवश्यक नहीं है।

टिप्पण : उपरोक्त कथन के अतिरिक्त, सुवासक का सामान्य नाम या वर्ग नाम भी लेबल पर उल्लिखित किया जाएगा।

परंतु यह और कि जब रंगों और सुवासकों की मिश्रित घोषणा की जाती है, तो प्रयुक्त रंग का अंतरराष्ट्रीय संख्यात्मक पहचान संख्यांक भी या तो संघटकों की सूची में या घोषणा के साथ उपदर्शित किया जाएगा।

परंतु यह भी कि संश्लिष्ट खाद्य रंगों की विनिर्मिति और मिश्रण के प्रत्येक पैकेज पर एक लेबल लगा होगा जिस पर कुल रंजक अंश की प्रतिशतता देते हुए एक घोषणा मुद्रित की हो।

(7) विनिर्माता का नाम और पूरा पता

(i) विनिर्माता और विनिर्माण इकाई का नाम और पूरा पता, यदि ये विभिन्न स्थानों पर अवस्थित हों और यदि विनिर्माता पैकर या बोतल में भरने वाला नहीं है तो, यथास्थिति, पैकिंग या बोतल में भरने वाली इकाई का नाम और पूरा पता;

(ii) जहां किसी खाद्य वस्तु को किसी अन्य विनिर्माता या कंपनी के लिखित प्राधिकार के अधीन, उसके ब्रांड नाम से किसी व्यक्ति या कंपनी द्वारा विनिर्मित या पैक किया जाता है या बोतल में भरा जाता है, वहां लेबल पर, यथास्थिति, विनिर्माता या पैकिंग करने या बोतल में भरने वाली इकाई तथा साथ ही उस विनिर्माता या कंपनी की जिसके लिए और जिसकी ओर से विनिर्मित अथवा पैक किया गया है या बोतल में भरा गया है, नाम और पूरा पता होगा;

(iii) जहां कोई खाद्य वस्तु भारत में आयात की जाती है वहां खाद्य पैकेज पर भारत में आयातकर्ता का नाम और पूरा पता भी होगा।

परंतु जहां भारत से बाहर निर्मित कोई खाद्य वस्तु भारत में पैक होती है या बोतल में भरी जाती है, वहां उस खाद्य वस्तु के पैकेज के लेबल पर खाद्य वस्तु के उद्गम देश का नाम और आयातकर्ता का नाम तथा उसका और भारत में पैकिंग या बोतल में भरे जाने के परिसर का पूरा पता होगा।

(8) शुद्ध अंतर्वस्तु

(i) अंतर्वस्तु का यथास्थिति, शुद्ध भार, मात्रा या संख्या प्रत्येक खाद्य के पैकेज पर घोषित की जाएगी; और

(ii) किसी तरल माध्यम में पैक किए खाद्य पर शुद्ध अंतर्वस्तुओं की घोषणा के अतिरिक्त, खाद्य के निष्कासित भार की घोषणा की जाएगी।

स्पष्टीकरण 1 - इस अपेक्षा के प्रयोजन के लिए अभिव्यक्ति "तरल माध्यम" में जल, चीनी और नमक के जलीय घोल, फलों और सब्जियों के रस या सिरका या तो एकल रूप में या संयोजन में सम्मिलित हैं।

स्पष्टीकरण 2 - पैकेज में अंतर्विष्ट वस्तु की शुद्ध मात्रा की घोषणा करने के लिए आवरणों और पैक करने वाली सामग्रियों का भार अपवर्जित किया जाएगा।

(iii) जहां पैकेज में कन्फेशनरी की छोटी-छोटी वस्तुएं बड़ी संख्या में हों और जिसमें से प्रत्येक अलग-अलग लपेटी गई हो और वस्तु के शुद्ध भार में से पैकेज की कन्फेशनरी की सभी वस्तुओं से लगे रैपरों का भार अपवर्जित करना युक्तियुक्त रूप से साध्य नहीं हो, वहां जिस पैकेज में ऐसी कन्फेशनरी है उस पर या उसके लेबल पर घोषित शुद्ध भार में ऐसे लगे रैपर का भार सम्मिलित किया जा सकता है, यदि ऐसे लगे रैपरों का कुल भार निम्नलिखित से अधिक नहीं है :

(क) जहां ऐसा लगा रैपर मोमी कागज है या ऐसा कोई कागज है जिसमें की पत्ती मोमी है या फायल है, 8 प्रतिशत; या

(ख) किसी भी अन्य कागज की दशा में, पैकेज में रखी कन्फेशनरी की सभी मदों के कुल भार का जिसमें से लगे हुए रैपर भार को घटाकर 6 प्रतिशत।

(9) लॉट/कोड/बैच पहचान

कोई बैच संख्यांक या कोड संख्यांक या लॉट संख्यांक जो कि ऐसा पहचान चिह्न है जिसके द्वारा खाद्य पदार्थ के विनिर्माण का पता किया जा सकता है और वितरण में उसकी पहचान की जा सकती है, लेबल पर दिया जाएगा।

परंतु ऐसे पैकेजों की दशा में, जिनमें डबल रोटी और दूध, जिसमें निर्जमित दूध भी सम्मिलित है, अंतर्विष्ट है, इस खंड के अधीन विशिष्टियां विनिर्दिष्ट करने की आवश्यकता नहीं है।

(10) विनिर्माण या पैक करने की तारीख

वह तारीख, मास और वर्ष जिसमें वस्तु विनिर्मित, पैक या पूर्व-पैक की गई है, लेबल पर दी जाएगी :

परंतु विनिर्माण, पैक करने या पूर्व-पैक करने का मास और वर्ष दिया जाएगा, यदि उत्पाद की "से पूर्व उत्तम तारीख" तीन मास से अधिक है :

परंतु यह और कि ऐसे पैकेज की दशा में जिसमें ऐसी वस्तु है जिसकी शेल्फ में रखने की अवधि तीन मास से कम है, वह तारीख, मास और वर्ष जिसमें वस्तु विनिर्मित या पैक या पूर्व-पैक की जाती है, लेबल पर उल्लिखित किया जाएगा।

(11) से पूर्व उत्तम

(i) निम्नलिखित रीति में मोटे अक्षरों में मास और वर्ष, जिस तक उत्पाद उपभोग के लिए उत्तम है, अर्थात् -

"मास और वर्ष----- से पहले उत्तम"

या

"पैक करने से ----- मास से पहले उत्तम"

या

"विनिर्माण से----- मास से पहले उत्तम"

(टिप्पण : खाली स्थानों को भरा जाए)

(ii) ऐसे पैकेज या बोतल की दशा में, जिसमें निर्जमित या अति उच्च ताप अभिक्रियित दुग्ध, सोया दुग्ध, सुवासित दुग्ध है, ऐसे किसी पैकेज की दशा में, जिसमें डबल रोटी, ढोकला, भेलपुरी, पीजा, मालपुआ (डोनट), खोया, पनीर है या फल, सब्जी, मांस, मछली या अन्य वैसी ही वस्तु के, बिना डिब्बाबंद पैकेज, की दशा में घोषणा निम्नलिखित रीति से की जाएगी :-

"----- तारीख/मास/वर्ष से पहले उत्तम"

या

"पैक करने से ----- दिन पहले उत्तम"

या

"विनिर्माण से----- दिन पहले उत्तम"

टिप्पण :

- (क) खाली स्थान भरे जाएं
- (ख) मास और वर्ष संख्याओं में दिए जा सकेंगे
- (ग) वर्ष दो अंकों में दिया जा सकेगा।

(iii) एस्पर्टेम के पैकेजों पर, तारीख से पहले उत्तम के अलावा तारीख तक प्रयोग/ सिफारिश की गई अंतिम उपभोग की तारीख/पर्यवसान की तारीख दी जाएगी;

(iv) शिशु दुग्ध अनुकल्प और शिशु आहार की दशा में, तारीख से पहले उत्तमके बजाय तारीख तक प्रयोग/ सिफारिश की गई उपभोग के लिए अंतिम तारीख/अवसान की तारीख दी जाएगी।

परंतु उपभोग के लिए तारीख से पहले उत्तम की घोषणा—

(i) शराब और लिकर

(ii) एल्कोहाली पेय पदार्थ जिनमें एल्कोहल की मात्रा 10 प्रतिशत या अधिक है, पर लागू नहीं होगी।

परंतु यह भी उपरोक्त उपबंध शुद्ध भार/शुद्ध अंतर्वस्तु, पोषणकारी जानकारी, विनिर्माता का नाम और पता, विनिर्माण की तारीख और “से पहले उत्तम” के सिवाय वापस की जाने योग्य कांच की बोतलों में कार्बनिकृत जल (सादा सोडा और दाब के अधीन कार्बन डाइआक्साइड से संसेचित वहनीय जल) के संबंध में लागू नहीं होंगे।

(12) आयात किए गए खाद्य के लिए उद्गम देश :

(i) भारत में आयात किए गए खाद्य के लेबल पर उस खाद्य के उद्गम देश को घोषित किया जाएगा।

(ii) जब किसी खाद्य पदार्थ का किसी दूसरे देश में प्रसंस्करण किया जाता है जिससे खाद्य पदार्थ की प्रकृति परिवर्तित हो जाती है, तो लेबल लगाने के प्रयोजन के लिए उस देश को उद्गम देश होना समझा जाएगा जिस देश में प्रसंस्करण किया जाता है।

(13) प्रयोग करने के लिए अनुदेश :

(i) प्रयोग करने के लिए अनुदेशों को, जिसमें पुनर्गठन भी सम्मिलित है, खाद्य पदार्थ के सही उपयोग को सुनिश्चित करने के लिए, यदि आवश्यक है, लेबल पर सम्मिलित किया जाएगा।

भाग 4.3 : घोषणा की रीति

विनियम 4.3.1 : साधारण शर्तें

(1) कोई जानकारी या चित्रित युक्ति लिखित, मुद्रित या लेखाचित्रित लेबल में प्रदर्शित की जा सकेगी बशर्ते यह इन विनियमों की अपेक्षाओं के विरोध में न हो।

(2) इन नियमों के अधीन पैकेज पर की जाने वाली प्रत्येक अपेक्षित घोषणा :

- (i) सुपाठ्य, सुस्पष्ट, निश्चित, सरल और असंदिग्ध होगी,
- (ii) अकार, संख्या और रंग में सहजदृश्य होगी, और

(ii) यथा साध्य ऐसी शैली या इस प्रकार का अक्षरांकन होगा जो पैकेज पर उपयोग किए गए अन्य टाइप, अक्षरांकन या ग्राफिक सामग्री से सुभिन्न विरोध में बड़े, स्पष्ट और सहजदृश्य रूप से प्रस्तुत किया गया हो और ऐसे रंग में मुद्रित या उत्कीर्णित की गई होगी जो लेबल की पृष्ठभूमि से सहजदृश्य भिन्न रूप में हो।

परंतु —

(क) जहां कोई लेबल सूचना किसी शीशे या प्लास्टिक की सतह पर धूमिल, अभिरूपित या सांचे में ढाली गई हो या जहां ऐसी सूचना किसी पैकेज पर उच्चित्रित या छिद्रित की गई हो, वहां ऐसी सूचना को विषम रंगों में प्रस्तुत किया जाना अपेक्षित नहीं होगा :

(ख) जहां पैकेज पर कोई घोषणा हस्तलिखित या हस्तआलेख में मुद्रित है, वहां ऐसी घोषणा स्पष्ट, असंदिग्ध और सुपाठ्य होगी।

(3) पैकेज पर कोई ऐसी घोषणा नहीं की जाएगी जिसे उसमें अंतर्विष्ट द्रव वस्तु के माध्यम से पढ़ना अपेक्षित हो।

(4) जहां किसी पैकेज के लिए बाहरी बाधान या आचरण की व्यवस्था की गई है, वहां ऐसे आधान या आवरण पर भी ऐसी सभी घोषणाएं, जिनका पैकेज पर होना अपेक्षित है, अंतर्विष्ट होंगी, सिवाए वहां के जहां ऐसा आधान या आवरण स्वयं पारदर्शी है और पैकेज पर की घोषणाएं ऐसे बाहरी आधान या आवरण के माध्यम से आसानी से पठनीय हैं।

(5) लेबलों पर मिथ्या या भ्रामक कथन नहीं होंगे : लेबल पर कोई ऐसा कथन, दावा, डिजाइन, युक्ति, फैंसी नाम या संक्षेपाक्षर नहीं होगा जो पैकेज में अंतर्विष्ट खाद्य से संबंधित या उक्त खाद्य की मात्रा या उसके पोषक मूल्य या उसके उद्भव के स्थान के संदर्भ में मिथ्या या भ्रामक है :

परंतु यह विनियम बालें शर्करा जैसी कन्फेक्शनरी, बिस्कुट और मिठाइयों के स्थापित कारबार या फैंसी नामों के संबंध में या अंतरराष्ट्रीय व्यापार पद्धति में विद्यमान जिंजर बीयर या गोल्ड स्पाट जैसे या अन्य नाम के बातिल जल के संबंध में लागू नहीं होगा।

विनियम 4.3.2 प्रधान प्रदर्शन पैनल :

इन विनियमों के अधीन अपेक्षित जानकारी पैकेज या आधान के प्रधान प्रदर्शन पैनल पर दी जाएगी और ऐसी जानकारी निम्नलिखित रीति में दी जा सकेगी :

(क) सभी जानकारी एक साथ समूहित की जानी चाहिए और एक स्थान पर दी जाए।

या

पूर्व-मुद्रित जानकारी एक साथ समूहित की जाए और एक स्थान पर दी जाए; और

(ख) आन-लाइन जानकारी या जो पूर्व मुद्रित नहीं है, अन्य स्थान पर एक साथ समूहित की जाए।

(1) प्रधान प्रदर्शन पैनल का क्षेत्र

प्रधान प्रदर्शन पैनल का क्षेत्रफल निम्नलिखित से कम नहीं हो -

(क) किसी आयताकार आधान की दशा में, अधिकतम क्षेत्रफल वाले ऐसे आधान के पैनल की ऊंचाई और चौड़ाई के गुणन द्वारा प्राप्त उत्पाद का चालीस प्रतिशत;

(ख) बेलनाकार या लगभग बेलनाकार, गोलाकार या लगभग गोलाकार, टोण्डाकार या लगभग अंडाकार आधान की दशा में, ऐसे आधान की ऊंचाई और औसत परिमिति के गुणन द्वारा प्राप्त उत्पाद का बीस प्रतिशत; या

(ग) किसी अन्य आकार के आधान की दशा में, आधान के कुल सतही क्षेत्रफल का बीस प्रतिशत सिवाय उस स्थान जहां कोई लेबल आधान पर सुरक्षित रूप से चिपकाया गया हो, ऐसे लेबल का सतही क्षेत्रफल आधान के कुल सतही क्षेत्रफल के दस प्रतिशत से कम न हो।

परंतु पांच घन सेंटीमीटर या कम की क्षमता वाले पैकेज की दशा में प्रधान प्रदर्शन पैनल पैकेज या आधान पर मजबूती से चिपका हुआ एक कार्ड या पट्टी होगी और उस पर इन विनियमों के अधीन अपेक्षित सूचना लिखी होगी।

विनियम 4.3.3 घोषणा में संख्या की ऊंचाई

(i) प्रधान प्रदर्शन पैनल पर इन विनियमों के अधीन अपेक्षित घोषणा की किसी संख्या की ऊंचाई प्रधान प्रदर्शन पैनल के संबंध में निम्नलिखित से कम नहीं होगी :

(क) यदि शुद्ध मात्रा, भार या घनत्व में घोषित की गई हो, सारणी -1 में यथादर्शित।

(ख) यदि शुद्ध क्वालिटी लंबाई, क्षेत्रफल या संख्या में घोषित की गई हो तो सारणी-2 में यथादर्शित।

सारणी - I

जब शुद्ध मात्रा, भार या घनत्व में है

क्र.सं. भार/घनत्व में शुद्ध मात्रा	सामान्य मामला	मि.मी. में न्यूनतम ऊंचाई
		जब आधान पर धूकिल अभिरूपित, सांचे में ढाली गई छिद्रित की गई
1. 50 ग्रा./मि.ली. तक	1	2
2. 50 ग्रा./मि.ली. से अधिक 200 ग्रा./ मि.ली. तक	2	4
3. 200 ग्रा./मि.ली. से अधिक 1 कि.ग्रा./ लिटर तक	4	6
4. 1 कि.ग्रा./लिटर से अधिक	6	8

सारणी - II

जब शुद्ध क्वालिटी लंबाई, क्षेत्रफल या संख्या में है

क्र.सं. भार/घनत्व में शुद्ध मात्रा	सामान्य मामला	मि.मी. में न्यूनतम ऊंचाई
		जब आधान पर धूकिल अभिरूपित, सांचे में ढाली गई छिद्रित की गई
1. 100 सें.मी. तक वर्गाकार	1	2
2. 100 सें.मी. से अधिक वर्गाकार 500 सें.मी. तक वर्गाकार	2	4
3. 500 सें.मी. से अधिक वर्गाकार 2500 सें.मी. तक वर्गाकार	4	6
4. 2500 सें.मी. से अधिक वर्गाकार	6	8

(i) भाग 4.2 के अधीन घोषणा में के अक्षरों की ऊंचाई एक मि.मी. से कम नहीं होगी। जब धूमिल, अभिरूपित सांचे में ढाले गए, उध्वित्रित या छिद्रित किए गए हों तो अक्षरों की ऊंचाई 2 मि.मी. से कम नहीं होगी।

परंतु किसी भी अक्षर या संख्या की चौड़ाई उसकी ऊंचाई के एक तिहाई से कम नहीं होगी, किंतु यह परंतुक संख्या "1" और अक्षर त्, और। की दशा में लागू नहीं होगा।

परंतु यह और कि भाग 4.4 के अधीन अपेक्षित लेबल घोषणा की दशा में उत्पाद के उपयोग या तैयारी के लिए अनुदेश विनिर्दिष्ट करने वाली घोषणा की दशा के सिवाय, अक्षरों का आकार 3 मि.मी. (एमएम) से कम नहीं होगा।

भाग 4.4 : विनिर्दिष्ट अपेक्षाएं/ लेबल लगाने की रीति पर निर्बंधन

विनियम 4.4.1 : शिशु दुग्ध अनुकल्प और शिशु खाद्य पर लेबल लगाना

(1) ऐसे शिशु दुग्ध अनुकल्प/शिशु खाद्य पदार्थों को, जिनके मानक अध्याय 5 के अधीन विहित नहीं किए गए हैं, विक्रय के लिए विनिर्मित, विक्रय के लिए प्रदर्शित या विक्रय के लिए भंडारित ऐसे खाद्य पदार्थों और इनके लेबल का केवल प्राधिकरण से अनुमोदन अभिप्राप्त करने के पश्चात् किया जाएगा।

(2) इन नियमों में अंतर्विष्ट लेबल लगाने की अपेक्षाओं से संबंधित किन्हीं अन्य उपबंधों पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना शिशु दुग्ध अनुकल्प या शिशु खाद्य के प्रत्येक आधान या उसपर लगाए गए किसी भी लेबल पर स्पष्ट, सहजदृश्य और आसानी से पाठ्य रीति में बड़े अक्षरों में "महत्वपूर्ण सूचना" शब्द उपदर्शित किए जाएंगे और तद्धीन निम्नलिखित विशिष्टियां उपदर्शित की जाएंगी, अर्थात्—

(i) बड़े अक्षरों में यह कथन कि "मां का दूध आपके बच्चे के लिए सर्वोत्तम है" प्रयोग किए गए अक्षर पांच मिलीमीटर से कम नहीं होंगे और ऐसा कथन, शिशु दुग्ध अनुकल्प या शिशु खाद्य के प्रत्येक आधान या उस पर चिपकाए गए किसी लेबल के मध्य भाग में होगा। मुद्रित या प्रयोग किए गए पाठ का रंग, यथास्थिति, लेबल आधान या विज्ञापन की पृष्ठभूमि से भिन्न होगा। शिशु खाद्य की दशा में शिशु खाद्य चार मास की आयु के पश्चात् ही आरंभ किया जाएगा उपदर्शित करते हुए एक कथन होगा;

(ii) यह कथन कि शिशु दुग्ध अनुकल्प या शिशु खाद्य का उपयोग, उसके उपयोग की आवश्यकता और उसके उपयोग की उचित पद्धति के बारे में केवल किसी स्वास्थ्य कार्यकर्ता की सलाह पर ही किया जाए;

(iii) यह चेतावनी कि शिशु दुग्ध अनुकल्प या शिशु खाद्य, शिशु के पोषण का एकमात्र स्रोत नहीं है;

(iv) विनिर्माण की प्रक्रिया (प्रे या रोलर शुष्कित), शिशु खाद्यों को छोड़कर, उपदर्शित करते हुए समुचित और स्वास्थ्यकर निर्मिति के लिए, जिसके अंतर्गत बर्तनों, बोतलों और चूचकों को साफ़ करना है, अनुदेश और अनुचित निर्मिति के स्वास्थ्य संबंधी परिसंकेतों के विरुद्ध निम्नलिखित अनुसार चेतावनी उपदर्शित करने वाला एक कथन—

“चेतावनी/सावधान-शिशु खाद्य/शिशु दुग्ध अनुकल्प की ध्यानपूर्वक और स्वास्थ्यकर निर्मिति स्वास्थ्य के लिए अत्यधिक आवश्यक है। उससे कम स्कूपों का प्रयोग न करें जितने का निदेश दिया गया है, क्योंकि तनु आहार से आपके शिशु को उतने पर्याप्त पोषक तत्व नहीं मिल पाएंगे, जितनी उसे आवश्यकता है। उससे अधिक स्कूपों का प्रयोग न करें जितने का निदेश दिया गया है क्योंकि सांद्रित आहार से उतना पानी नहीं मिल पाएगा जितनी आपके शिशु को आवश्यकता है।”

(v) उत्पाद के प्रति 100 ग्राम में पोषकों का लगभग संघटन, जिसके अंतर्गत कैलोरियां/जौल में उसकी ऊर्जा मूल्य भी है;

(vi) भंडारण स्थिति, जिसमें विनिर्दिष्ट रूप से यह कथन हो कि “किसी वायुरोधी आधान में ठंडे और शुष्क स्थान पर भंडारण करें” या ऐसा ही कथन किया गया हो।

(vii) आहार चार्ट और प्रयोग के लिए निदेश तथा बचे हुए खाद्य को फेंकने के लिए अनुदेश;

(viii) मापक स्कूप (स्तर या पुंजित) के प्रयोग के लिए अनुदेश और प्रति स्कूप (पैक के साथ दिया जाने वाला स्कूप) मात्रा;

(ix) बैच संख्यांक, इसके विनिर्माण की तारीख और वह तारीख, जिससे पहले इसका उपभोग किया जाना है, उपदर्शित किया जाना;

(x) यदि शिशु दुग्ध अनुकल्प से भिन्न उत्पाद की बाबत यह दावा किया जाए कि उसमें उच्च क्वालिटी प्रोटीन है तो उससे न्यूनतम प्रोटीन क्षमता अनुपात (पीईआर) 2.5 होगा।

(xi) खाद्य योज्यकों के विनिर्दिष्ट नाम, याद अनुज्ञात हैं, समुचित वर्ग नामों के अतिरिक्त घोषित किए जाएंगे।

(3) विनियम 4.4.1(2) में निर्दिष्ट शिशु दुग्ध अनुकल्प से संबंधित किसी आधान या लेबल पर और तत्संबंधी किसी विज्ञापन में शिशु यात्री यादों का चित्र नहीं होगा। इसमें शिशु दुग्ध अनुकल्प के विक्रय में वृद्धि के लिए अभिकल्पित चित्र या अन्य चित्रित सामग्री या वाक्यांश नहीं होंगे। “मानवीकृत” या “मातृत्व” या वैसे ही कोई समरूप शब्द प्रयोग नहीं किए जाएंगे। शिशु खाद्य/शिशु दुग्ध अनुकल्प के पैकेज और/या लेबल और/या विज्ञापन में “पूर्ण प्रोटीन खाद्य”, “ऊर्जा आहार, पूर्ण आहार” या “स्वास्थ्य आहार” या ऐसे अन्य समरूप पदों को प्रदर्शित नहीं किया जाएगा।

(4) समय से पूर्व (37 सप्ताह से पूर्व) जन्म लेने वाले शिशु/ जन्म के समय कम वजन वाले शिशु (2500 ग्राम से कम) के लिए शिशु दुग्ध अनुकल्प के आधान या उन पर लगाए गए लेबलों पर निम्नलिखित अतिरिक्त जानकारी की जाएगी, अर्थात्—

(i) मध्य भाग में उत्पाद के नाम के साथ बड़े अक्षरों में समय से पूर्व (37 सप्ताह से पूर्व) जन्म लेने वाले शिशु/जन्म के समय कम वजन (2.5 कि.ग्रा. से कम) शब्द;

(ii) यह कथन कि “जन्म के समय कम वजन वाले शिशु दुग्ध अनुकल्प को, माँ का दूध पर्याप्त रूप में उपलब्ध होते ही बंद कर दिया जाएगा”; और

(iii) बड़े अक्षरों में यह कथन “चिकित्सीय सलाह के अधीन ही लिया जाए”।

(5) ऐसे उत्पाद, जिसमें न तो दुग्ध है और न ही दुग्ध के व्युत्पन्न सम्मिलित हैं, सहजदृश्य रीति में “दुग्ध या दुग्ध उत्पाद नहीं है” लेबल लगाया जाएगा।

(6) लैक्टोज या लैक्टोज और सुक्रोस हज्म न कर सकने वाले शिशुओं के लिए शिशु दुग्ध अनुकल्प के आधान या उस पर चिपकाए गए लेबल पर बड़े अक्षरों में सहज दृश्य रूप में “लैक्टोज मुक्त या सुक्रोस मुक्त या लैक्टोज और सुक्रोस मुक्त” उपदर्शित होगा और यह कथन किया जाएगा कि इसे “चिकित्सीय सलाह से लिया जाएगा”, और निम्नलिखित कथन भी होंगे, अर्थात्—

“लैक्टोज मुक्त शिशु दुग्ध अनुकल्प का प्रयोग केवल अतिसार की दशा में लैक्टोज हज्म न करने के कारण किया जाना चाहिए।

लैक्टोज मुक्त/सुक्रोस मुक्त शिशु दुग्ध अनुकल्प को बंद कर दिया जाना चाहिए, यदि हज्म न करने के लक्षणों में कोई सुधार नहीं है।”

(7) गाय के/भैंस के दुग्ध प्रोटीन या सोया प्रोटीन से एलर्जी होने वाले शिशुओं के लिए शिशु दुग्ध अनुकल्प के आधान या उस पर चिपकाए गए लेबल पर बड़े अक्षरों में सहजदृश्य रूप में “हाइपोएलर्जिक फार्मूला” उपदर्शित होगा और यह कथन किया जाएगा कि इसे “चिकित्सीय सलाह से लिया जाएगा।”

(8) घोषणा के चारों ओर रेखा होगी :

घोषणा के चारों ओर घेरने वाली एक परिवर्ती रेखा होगी और जहां “बच्चों के लिए अनुपयुक्त” शब्दों का प्रयोग किया जाना अपेक्षित है वहां इन शब्दों को घेरनेवाली ऐसी ही अन्य रेखा और होगी।

(i) परिवर्ती रेखा की दूरी :

“बच्चों के लिए अनुपयुक्त” शब्दों के किसी भाग और इन शब्दों को घेरने वाली परिवर्ती रेखा के बीच की दूरी 1.5 मि.मी. से कम नहीं होगी।

विनियम 4.4.2 : खाद्य तेल और वसा पर लेबल लगाना

(1) खाद्य तेल और वसा के पैकेज, लेबल और विज्ञापन पर “अतिपरिष्कृत”, “अतिरिक्त परिष्कृत”, “सूक्ष्म परिष्कृत”, “दोहरा परिष्कृत”, “परा परिष्कृत”, “प्रति कोलेस्टेराल”, “कोलेस्टेराल फाइटर”, “हृदय के लिए प्रशमनकारी”, “कोलेस्टेराल अनुकूल”, “संतृप्त वसा मुक्त” जैसे पदों या ऐसे अन्य पदों का प्रयोग नहीं किया जाएगा जो उत्पाद की क्वालिटी की अतिशयोक्ति है।

(2) प्रत्येक आधान जिसमें विलायक निष्कषित तेल या बितैलित चूर्ण या खाद्य आटा विक्रय के लिए पैक किया जाता है, तो उत्पादक द्वारा विक्रय के समय उस पर अंग्रेजी या हिंदी (देवनागरी लिपि) में निम्नलिखित विशिष्टियां लगाई जाएंगी :

(i) नाम, व्यापार नाम, यदि कोई है, या यथास्थिति, विलायक निष्कषित तेल या बितैलित चूर्ण या खाद्य आटे का वर्णन;

(ii) ऐसे तेल की दशा में जो खाद्य वनस्पति तेल/वनस्पति के लिए विनियम 5.2.7(1) में विनिर्दिष्ट “परिष्कृत” श्रेणी के विलायक निष्कषित तेलों के लिए गुणवत्ता के मानकों के अनुरूप नहीं है, वहां लेबल पर 50 मि.मी. से अन्यून आकार की एक घोषणा निम्नलिखित रूप में की जाएगी;

(क) ऐसे तेलों की दशा में जो विनियम 5.2.7(1) में विनिर्दिष्ट “अर्ध-परिष्कृत” या “अपरिष्कृत-श्रेणी-1” श्रेणियों के तेल के लिए अपेक्षाओं का पालन करते हैं, “सीधे खाद्य उपभोग के लिए नहीं।”

(ख) ऐसे तेलों की दशा में जो ऊपर मंद (क) के अधीन दी गई अपेक्षाओं का पालन नहीं करते हैं, “केवल औद्योगिक अखाद्य प्रयोगों के लिए”

(iii) उत्पादक का नाम और कारबार विशिष्टियां;

(iv) आधान में अंतर्वस्तुओं का शुद्ध भार;

(v) बैच संख्यांक, विनिर्माण का मास और वर्ष :

परंतु जहां विलायक निष्कषित तेलों की दुलाई थोक में रेल टैंक-बैगनों या सड़क टैंकरों में की जाती है, या जहां बितैलित चूर्ण या खाद्य आटे की थोक में या तो खत्ती (साइलो) में भंडारण के लिए दुलाई की जाती है या थोक नौभार के लिए पोत पर अंतरित किया जाता है, वहां पर्याप्त होगा, यदि उपयुक्त विशिष्टियां संलग्न दस्तावेजों में दी जाती हैं।

(3) प्रत्येक आधान पर जिसमें विलायक पैक किया जाता है, इसके विनिर्माता या व्यापारी द्वारा विक्रय के समय भारतीय मानक संस्थान प्रमाणीकरण चिह्न लगाया जाएगा;

(4) प्रत्येक आधान पर जिसमें वनस्पति, मारगरीन, बेकरी खास्ताहार, सम्मिश्रित खाद्य वनस्पति तेल, मिश्रित वसा ग्रेड और परिष्कृत वनस्पति तेल पैक किया जाता है, इन विनियमों में उपबंधित लेबल लगाने संबंधी अन्य अपेक्षाओं के अतिरिक्त निम्नलिखित विशिष्टियां अंग्रेजी या हिंदी (देवनागरी लिपि में) होंगी;

(क) अंतर्वस्तुओं का नाम/वर्णन, "आर्जीमोन तेल से मुक्त";

(ख) अंतर्वस्तुओं का परिमाण/मात्रा।

(5) परिष्कृत वनस्पति तेल के प्रत्येक आधान पर निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात् :-

परिष्कृत (तेल का नाम) तेल

परंतु आयातित खाद्य तेल के आधान पर तेल के नाम के पहले "आयातित" शब्द भी अंकित होगा।

(6) प्रत्येक पैकेज पर जिसमें मूंगफली के तेल के साथ पामोलीन का सम्मिश्रण है, निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

पामोलीन और मूंगफली के तेल का सम्मिश्रण पामोलीन ----- प्रतिशत

मूंगफली -----प्रतिशत

(7) प्रत्येक पैकेज पर जिसमें सरसों के तेल के साथ आयातित तोरिया के तेल का सम्मिश्रण है। निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

आयातित तोरिया के तेल और सरसों के तेल का सम्मिश्रण

आयातित तोरिया तेल -----प्रतिशत

सरसों का तेल ----- प्रतिशत

(8) 30 प्रतिशत से अधिक चावल चोकर तेल से बनाए गए वनस्पति के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

वनस्पति का यह पैकेज भार में ३० प्रतिशत से

अधिक चावल चोकर तेल से बनाया गया है

(9) वसा (फैट) ग्रैड के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात् —

दुग्ध वसा ग्रैड

----- से पहले प्रयोग करें।

पैक करने की तारीख -----

भार के अनुसार प्रतिशत -----

कुल दुग्ध वसा पदार्थ -----

मिश्रित वसा ग्रैड

----- से पहले प्रयोग करें।

पैक करने की तारीख -----

भार के अनुसार प्रतिशत -----

दुग्ध वसा पदार्थ -----

भार के अनुसार प्रतिशत -----

कुल दुग्ध वसा पदार्थ -----

वनस्पति वसा ग्रैड

----- से पहले प्रयोग करें।

पैक करने की तारीख -----

भार के अनुसार प्रतिशत -----

कुल वसा पदार्थ -----

(10) ऐसे पैकेज पर, जिसमें वनस्पति तेलों में अन्नाटो रंग हो, निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

प्रयुक्त ----- (तेल/तेलों का नाम) तेल में अन्नाटो रंग

(11) प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें खाद्य तेलों का अधिमिश्रण है, निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्-
इस सम्मिश्रित खाद्य वनस्पति तेल में निम्नलिखित का अधिमिश्रण है :

- (i) ----- भार के अनुसार----- प्रतिशत
(ii) ----- भार के अनुसार ----- प्रतिशत

(खाद्य वनस्पति तेल का नाम और
प्रकृति अर्थात् कच्चा या परिष्कृत)
पैक करने की तारीख -----

उपरोक्त के नाम के साथ सामने या मध्य पैकेज पर काले मोटे अक्षरों में निम्नलिखित घोषणा भी होगी,-

खुला विक्रय न किया जाए

विनियम 4.4.3 : अनुज्ञात खाद्य रंगों पर लेबल लगाना

(1) कोई भी व्यक्ति किसी खाद्य में या उस पर प्रयोग के लिए अनुज्ञात संश्लिष्ट खाद्य रंग का तब तक विक्रय नहीं करेगा जब तक कि उसके आधार पर निम्नलिखित विशिष्टियों का उल्लेख करने वाला लेबल न लगा हो :

- (क) "खाद्य रंग" शब्द
(ख) रंगक पदार्थ के रासायनिक और सामान्य या वाणिज्यिक नाम और रंग इंडेक्स।

(2) कोई भी व्यक्ति किसी अनुज्ञात संश्लिष्ट खाद्य रंगों के सम्मिश्रण का तब तक विक्रय नहीं करेगा जब तक कि इसके आधार पर निम्नलिखित विशिष्टियों का उल्लेख करने वाला लेबल न लगा हो :

- (क) "खाद्य रंग मिश्रण" शब्द
(ख) सम्मिश्रण में अंतर्निष्ठ रंगक पदार्थों के रासायनिक और सामान्य या वाणिज्यिक नाम और रंग इंडेक्स।

(3) कोई भी व्यक्ति किसी खाद्य पदार्थ में या उस पर प्रयोग के लिए किसी अनुज्ञात संश्लिष्ट खाद्य रंग की निर्मिति का विक्रय तब तक नहीं करेगा जब तक कि उसके ऊपर निम्नलिखित विशिष्टियों का उल्लेख करने वाला लेबल न लगा हो :

- (क) "खाद्य रंग निर्मिति" शब्द
(ख) निर्मिति में प्रयोग किए गए विभिन्न संघटकों के नाम।

विनियम 4.4.4 : किरणित खाद्य पर लेबल लगाना

किरणित खाद्य : ऐसे खाद्य के लेबल पर जिसे आयनित विकिरण से उपचारित किया गया है, उपचार को उपदर्शित करता हुए खाद्य के नाम के नजदीक एक लिखित कथन होगा।

इसके अतिरिक्त किरणित खाद्य के सभी पैकेजों पर निम्नलिखित घोषणा और लोगो होगा, अर्थात्-

किरणित पद्धति द्वारा प्रसंस्कृत किरणन
की तारीख -----



किरणन इकाई का अनुज्ञप्ति सं. -----

किरणन का प्रयोजन -----

विनियम 4.4.5 : अन्य उत्पाद पर विनिर्दिष्ट लेबल लगाने संबंधी अपेक्षाएं

(1) **काफी-कासनी मिश्रण** : (प) प्रत्येक पैकेज जिसमें काफी और कासनी का मिश्रण है, एक लेबल लगा होगा जिस पर निम्नलिखित घोषणा मुद्रित होगी :

कासनी सम्मिश्रित काफी
 इस मिश्रण में निम्नलिखित है
 काफी ----- प्रतिशत
 कासनी ----- प्रतिशत

(ii) प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें तत्काल काफी-कासनी मिश्रण है, एक लेबल लगा होगा जिस पर निम्नलिखित घोषणाएं मुद्रित होंगी :

काफी और कासनी के मिश्रण से बनी तत्काल
 काफी-कासनी मिश्रण
 काफी ----- प्रतिशत
 कासनी ----- प्रतिशत

(2) संघनित दूध या शुष्कित (सूखा) दूध -

ऐसे प्रत्येक पैकेज पर जिसमें संघनित दूध या शुष्कित (सूखा) दूध हो एक ऐसा लेबल लगा होगा जिस पर निम्नलिखित में से ऐसी एक घोषणा जो लागू हो या सारतः वैसे ही आशय की ऐसी अन्य घोषणा मुद्रित होगी जो राज्य सरकार द्वारा अनुज्ञात की जाए।

(i) संघनित दूध (अमधुरित) की दशा में :

संघनित दूध (अमधुरित)

(वाष्पित दूध) इस टिन में (x)-----
 ----- लिटर टॉड दूध के समतुल्य है

(ii) संघनित दूध (मधुरित) की दशा में :

संघनित दूध (मधुरित)

इस टिन में मिलाई गई चीनी सहित (x)-----
 ----- लिटर टॉड दूध के समतुल्य है

(iii) संघनित मखनिया दूध (अमधुरित) की दशा में :

संघनित मखनिया दूध (अमधुरित)

(वाष्पित मखनिया दूध) इस टिन में (x)-----
 ----- लिटर मखनिया दूध के समतुल्य है

(iv) संघनित मखनिया दूध (मधुरित) की दशा में :

संघनित मखनिया दूध (मधुरित)

(वाष्पित दूध) इस टिन में मिलाई गई चीनी सहित (x)-----
 ----- लिटर मखनिया दूध के समतुल्य है

(v) संघनित दूध (मधुरित और सुरुचित) की दशा में :

यह----- से सुरुचित किया गया है।

यह छह मास से कम आयु के बच्चों के उपयोग के लिए नहीं है।

(vi) अति-उच्च तापमान (यूएचटी) अभिक्रिया द्वारा निर्जीवाणुकृत संघनित दुग्ध/संघनित मखनिया दुग्ध (अमधुरित) दशा में :

यह यूएचटी प्रक्रिया द्वारा निर्जीवाणुकृत किया गया है

(vii) दुग्ध चूर्ण की दशा में :

दुग्ध चूर्ण

इस टिन में (x) -----

लिटर टोंड दूध के समतुल्य है।

(viii) दूध चूर्ण की दशा में जिसमें लैसिथिन अंतर्विष्ट है :

इस पैकेज में दुग्ध चूर्ण में लैसिथिन अंतर्विष्ट है

(ix) भागत: मखनिया दुग्ध चूर्ण की दशा में :

भागत: मखनिया दुग्ध चूर्ण

इस टिन में ----- प्रतिशत दूध वसा वाला

(x) ----- लिटर भागत: मखनिया दूध के समतुल्य है।

(x) मखनिया दुग्ध चूर्ण की दशा में :

मखनिया दुग्ध चूर्ण

इस टिन में (x) ----- लिटर मखनिया दूध के समतुल्य है।

(3) प्रत्येक मामलों में इस घोषणा को (E) के स्थान पर शब्दों और अंकों में समुचित संख्या लिखकर पूरा किया जा सकेगा। उदाहरणार्थ "डेढ़ (1.5) किसी भी भाग को, यथास्थिति, उसका आठ, चौथाई या आधा के रूप में प्रकट किया जाएगा।

(4) संघनित दूध या शुष्कित (सूखा) दूध अंतर्विष्ट करने वाले किसी पैकेज पर विहित घोषणा में अंतर्विष्ट तुल्यता के कथनों के प्रति या "मशीन का मखनिया", "मखनिया" या "बच्चों के लिए अनुपयुक्त" शब्दों पर कोई टिप्पणी, उनके स्पष्टीकरण या उनके प्रति कोई निर्देश, तनुकरण के बारे में निम्नलिखित अनुदेशों के सिवाय, नहीं लिखा जाएगा :

"इस पैकेज की अंतर्वस्तु की सहायता से, यथास्थिति, टोंड दूध या मखनिया दूध के संयोजन से अन्यून तरल तैयार करने के लिए इस संघनित दूध या शुष्कित (सूखा) दूध के आयतन के एक भाग में पानी का आयतन के (यहां भाग संख्या लिखें) मिलाएं।"

मिठासयुक्त संघनित दुग्ध और इसी प्रकार के अन्य उत्पादों पर जो शिशु आहार के लिए उपयुक्त नहीं है ऐसा कोई अनुदेश नहीं होगा कि उसका शिशु आहार के लिए रूपांतरण किया जा सकता है।

(5) जहां संघनित मखनिया दूध या शुष्कित (सूखा) मखनिया दूध के पैकेज के लेबल पर अंतर्वस्तु के वर्णन या अंतर्वस्तु के वर्णन के भाग के रूप में "दूध" शब्द लिखा जाता है वहां उसके ठीक पूर्व या बाद में यथास्थिति, "मशीनी मखनिया" या "भागत: मखनिया" शब्द रखे जाएंगे।

(6) तरल दूध : तरल दूध की बोतलों के ढक्कनों पर उनमें भरे हुए दूध का स्वरूप स्पष्ट रूप से उपदर्शित किया जाएगा। यह संकेत या तो पूर्णरूपेण होगा या नीचे दर्शित संक्षेपाक्षरों द्वारा किया जा सकेगा :

- (i) भैंस के दूध का संकेत 'भैं' अक्षर से किया जा सकेगा;
- (ii) गाय के दूध का संकेत 'गा' अक्षर से किया जा सकेगा;
- (iii) बकरी के दूध का संकेत 'ब' अक्षर से किया जा सकेगा;
- (iv) मानकीकृत दूध का संकेत 'मा' अक्षर से किया जा सकेगा;
- (v) टोण्ड दूध का संकेत 'टो' अक्षर से किया जा सकेगा;
- (vi) डबल टोण्ड दूध का संकेत 'डटो' अक्षर से किया जा सकेगा;
- (vii) सपरेटा दूध का संकेत 'स' अक्षर से किया जा सकेगा;

(viii) पास्तरीकृत दूध का संकेत 'पा' अक्षर से किया जा सकेगा जिसके बाद दूध का वर्ग भी लिखा जाएगा। उदाहरण के लिए पास्तरीकृत मँस के दूध पर 'पाभै' अक्षर होगा।

(ix) अनुकल्पतः दूध की बोतलों के ढक्कनों के रंग, उनमें भरे दूध की प्रकृति को उपदर्शित करने वाले होंगे। रंगों के वर्गीकरण को ऐसे स्थानों पर संप्रदर्शित किया जाएगा जहाँ दूध का विक्रय/भंडारकरण किया जाता है या उसे विक्रय के लिए प्रदर्शित किया जाता है, परंतु यह तब जब कि उसके बारे में संबद्ध (स्वास्थ्य) प्राधिकारी के साथ-साथ प्रज्ञापित कर दिया गया हो। सूचना के अन्य साधनों, जैसे कि प्रेस का उपयोग भी किया जा सकेगा।

(7) आईसक्रीम - आईसक्रीम या मिश्रित आईसक्रीम का प्रत्येक ब्यौहारी जो सड़क पर या लोक समागम के किसी अन्य स्थान पर किसी स्टाल से या गाड़ी से, ठेला या अन्य यान से या किसी टोकरी, फायल, ट्रे या अन्य आधान से जिसको किसी स्टाफ या यान के बिना प्रयोग किया जाता है, आईसक्रीम या आईस कैंड्री विक्रय करता है या विक्रय के लिए प्रस्थापित करता है या अभिदर्शित करता है तो वह विनिर्माता, यदि कोई हो, के नाम और पते के साथ-साथ अपना नाम और पता, यथास्थिति, दुकान, यान या आधान पर साफ-साफ और सहजदृश्य रूप से प्रदर्शित करेगा।

(8) हिंगरा - ऐसे प्रत्येक आधान पर जिसमें हिंगरा है, एक लेबल होगा जिस पर निम्नलिखित प्ररूप में एक घोषणा मुद्रित होगी, अर्थात् -

"इस आधान में ईरान, अफगानिस्तान से (आयातित) हिंगरा है और यह प्रमाणित किया जाता है कि वह खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 में अधिकित मानकों के अनुरूप है।

(9) हल्की काली मिर्च - ऐसे प्रत्येक पैकेज पर जिसमें हल्की काली मिर्च हो, एगमार्क मोहर और इन विनियमों के विनियम 4.2.1 और 4.2.2 के अधीन विहित अपेक्षाओं के अतिरिक्त निम्नलिखित लेबल होगा :

हल्की काली मिर्च (हल्की बैरीज)

(10) ऐसे प्रत्येक पैकेज पर जिसमें "कैसिया छाल" हो निम्नलिखित लेबल लगा होगा :

कैसिया छाल (तेज)

(11) ऐसे प्रत्येक पैकेज पर जिसमें "दालचीनी" हो निम्नलिखित लेबल लगा होगा :

दालचीनी (सीनामोन)

(12) लाल मिर्च के प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें खाद्य तेल मिलाया गया है निम्नलिखित लेबल होगा :

इस पैकेज के लाल मिर्चों में खाद्य तेल (तेल का नाम)

दो प्रतिशत से अनधिक सम्मिश्रित है।

(13) आईसक्रीम, कुल्फी, कुल्फा और चाकलेट आईसक्रीम के प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें स्टार्च है, लेबल पर विनियम 4.7.1(2) में यथा विनिर्दिष्ट एक घोषणा होगी।

(14) मसाला : तेल में तले हुए मिश्रित मसाले के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल होगा। यदि मिश्रित मसाला तेल में तला गया है तो उस पर निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

मिश्रित मसाला (तला हुआ) यह मसाला ----- (प्रयुक्त सक्षम तेल का नाम) में तला गया है।

(15) आमिश्रित हींग : आमिश्रित हींग के प्रत्येक आधान पर आमिश्रण में प्रयुक्त खाद्य स्टार्च या खाद्य अनाज के आटे का लगभग संयोजन लेबल पर उपदर्शित किया जाएगा।

(16) ऐसे प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें संशोधक या विरंजन कारकों से अभिक्रियित किया गया मैदा है, निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

संशोधक/विरंजन कारकों से अभिक्रियित आटा, केवल बेकरियों द्वारा प्रयोग के लिए

(17) इन नियमों में जब तक अन्यथा उपबंधित न हो माल्ट मिश्रित दुग्ध आहार के प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें कैरामल को छोड़कर प्राकृतिक रंजक द्रव्य मिला हुआ है, निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

इस पैकेज में माल्ट-युक्त दूध में अनुज्ञात प्राकृतिक रंजक द्रव्य है

(18) ऐसे खाद्य के, जिसमें अतिरिक्त मोनोसोडियम ग्लूटामेट मिला है, प्रत्येक विज्ञापन और/या पैकेज पर, निम्नलिखित घोषणा होगी, अर्थात्—

“------(खाद्य का नाम)

के इस पैकेज में अतिरिक्त मोनोसोडियम ग्लूटामेट मिला है।

यह १२ मास से कम आयु के बच्चों के लिए अनुपयुक्त है।

(19) परिष्कृत साल बीज वसा के प्रत्येक आधान पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—

परिष्कृत साल बीज वसा केवल बेकरी और कन्फेक्शनरी में उपयोग के लिए

(20) नमक या लौह प्रबलित सामान्य नमक के प्रत्येक आधान या पैकेज पर, जिसमें प्रतिपिण्डक के रूप में ऐल्युमिनियम सिलिकेट है, निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात् -

नमक/लौह प्रबलित सामान्य नमकओ इसमें अनुज्ञात प्रतिकेकक है

ओ जो लागू न हो उसे काट दें।

(21) लौह प्रबलित सामान्य नमक के प्रत्येक आधान या पैकेज पर निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात् -

लौह प्रबलित सामान्य नमक

(22) शुष्कित ग्लूकोज सिरप के प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें 40 पी.पी.एम. से अधिक सल्फर-डाइ-आक्साइड हो, निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—

शुष्कित ग्लूकोज सिरप केवल चीनी की कन्फेक्शनरी में उपयोग के लिए

(23) ऐसे पैकेज पर जिसमें मिलाए गए सुवासक (फ्लेवर) सहित चाय अंतर्विष्ट है, निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्

“सुवासित चाय” (अनुज्ञात सुवासक का सामान्य नाम/ प्रतिशतता)

रजिस्ट्रीकरण सं. -----

(24) प्रत्येक ऐसे खाद्य के पैकेज पर, जिसमें इन विनियमों के विनियम 6.1.2 में दी गई सारणी में उल्लिखित अनुज्ञात कृत्रिम मधुकारक है, और ऐसे खाद्य के विज्ञापन पर निम्नलिखित लेबल लगाया जाएगा, अर्थात् -

(i) इस ------(खाद्य का नाम) में (कृत्रिम मधुकारक का नाम) है

(ii) बालकों के लिए सिफारिश नहीं की जाती है।

(iii) (क) मिलाई गई चीनी की मात्रा ----- ग्राम/100 ग्राम है।

(ख) इस उत्पाद में चीनी नहीं मिलाई गई है।

(iv) ओफेनिलकीटोन्यूरिक्स के लिए नहीं (यदि एस्पर्टेम मिलाई गई हो)

और जो लागू न हो उसे काट दें।

(25) विनियम 4.4.5 (24 और 26) के अधीन घोषणा के अतिरिक्त, प्रत्येक ऐसे खाद्य, जिसमें इन विनियमों के विनियम 6.1.2(1) में दी गई सारणी में उल्लिखित कृत्रिम मधुकारक अंतर्विष्ट किया जाना अनुज्ञात है, के पैकेज पर और ऐसे खाद्य के विज्ञापन पर निम्नलिखित लेबल लगाया जाएगा, अर्थात्—

कृत्रिम मधुकारक अंतर्विष्ट है और कैलोरी कनसेस के लिए

(26) विनियम 4.4.5(25) के अधीन घोषणा उत्पाद के नाम और व्यापार नाम के साथ दी जाएगी और नाम/व्यापार नाम के आकार का आधार होगी। घोषणा दो वाक्यों में, किंतु उसी खाने में, दी जा सकेगी :

(27) टेबल टाप मधुकारक के रूप में विपणित एस्पर्टेम (मिथाइल एस्टर), ऐसीसल्फेम के सुक्रोलोस और सैक्रीन सोडियम के प्रत्येक पैकेट पर और टेबल टाप मधुकारक के प्रत्येक विज्ञापन में निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात् -

इसमें ----- (कृत्रिम मधुकारक का नाम) है
बालकों के लिए सिफारिश नहीं की जाती है।

परंतु टेबल टाप मधुकारक के रूप में विपणित एस्परेटेम (मिथाइल एस्टर) के पैकेज पर और ऐसे टेबल टाप मधुकारक के विज्ञापन में निम्नलिखित लेबल रहेगा अर्थात्—

फेनिलकीटोन्यूरिक्स के लिए नहीं

(28) प्रत्येक ऐसे खाद्य के पैकेज पर, जिसमें विनियम 6.1.2(1) में दी गई सारणी में वर्णित एस्परेटेम (मिथाइल एस्टर) और ऐसीसल्फेम पोटाशियम मधुकारकों के मिश्रण अंतर्विष्ट होना अनुज्ञात है, निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

इसमें ----- (खाद्य का नाम) -----
एस्परेटेम (मिथाइल एस्टर) और ऐसीसल्फेम पोटाशियम का अधिमिश्रण है। बालकों के लिए सिफारिश नहीं की जाती है।

(क) * मिलाई गई चीनी की मात्रा ----- ग्राम/100 ग्राम है।

(ख) इस उत्पाद में चीनी नहीं मिलाई गई है।

* फेनिलकीटोन्यूरिक्स के लिए नहीं (यदि एस्परेटेम मिलाई गई हो)

* जो लागू न हो उसे काट दें।

(29) प्रत्येक ऐसे खाद्य के पैकेज पर, जिसमें विनियम 6.1.2(1) में दी गई सारणी में वर्णित ऐसीसल्फेम पोटाशियम और सुक्रालोस मधुकारकों के मिश्रण अंतर्विष्ट होना अनुज्ञात है, निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात्—

(i) इसमें ----- (खाद्य का नाम) ----- सुक्रालोस और ऐसीसल्फेम पोटाशियम का अधिमिश्रण है।

(ii) बालकों के लिए सिफारिश नहीं की जाती है।

*(क) ओमिलाई गई चीनी की मात्रा ----- ग्राम/100 ग्राम है।

*(ख) इस उत्पाद में चीनी नहीं मिलाई गई है। ओ फेनिलकीटोन्यूरिक्स के लिए नहीं (यदि एस्परेटेम मिलाई गई हो)

(*ओ जो लागू न हो उसे काट दें।)

(30) पान मसाले के प्रत्येक पैकेज और उससे संबंधित विज्ञापन पर निम्नलिखित चेतावनी लिखी होगी अर्थात्—

पान मसाला चबाना स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हो सकता है

(31) सुपारी के प्रत्येक पैकेज पर और उससे संबंधित विज्ञापन में निम्नलिखित चेतावनी सहजदृश्य रूप में और बड़े मुद्रण में होगी, अर्थात्—

सुपारी चबाना स्वास्थ्य के लिए हानिकारक है।

(32) फल स्कवाश के प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें अतिरिक्त सोडियम या पोटाशियम लवण अंतर्विष्ट है और इसे चाहे जिस नाम से भी विक्रय किया जाए, निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—

इसमें अतिरिक्त सोडियम/पोटाशियम लवण है

(33) नेटामाइसिन से उपचारित पृष्ठ वाले चीज (कठोर) के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—

नेटामाइसिन के उपचारित पृष्ठ

(34) 30 प्रतिशत से अधिक चावल चोकर तेल से बनाए गए बेकरी और औद्योगिक मारगरीन के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—

बेकरी और औद्योगिक मारगरीन का यह पैकेज भार में ३० प्रतिशत से अधिक चावल चोकर के तेल से बनाया गया है।

(35) कार्बनिकृत और अकार्बनिकृत पेयों में प्रयोग के लिए सुवासक पायस और सुवासक पेस्ट के प्रत्येक पैकेज पर विलेय के लिए अनुदेश के अतिरिक्त निम्नलिखित घोषणा होगी, अर्थात्—

केवल कार्बनिकृत और अकार्बनिकृत पेयों में प्रयोग के लिए सुवासक पायस और सुवासक पेस्ट

(36) पेय जल के प्रत्येक पैकेज पर विनियम 4.3.3 में यथा विहित आकार के मोटे अक्षरों में निम्नलिखित घोषणा होगी, अर्थात्—

पैक किया गया पेय जल

पैकेज बंद पेय जल की एक बार प्रयोग योग्य प्लास्टिक की बोतलों पर निम्नलिखित घोषणा होगी &

प्रयोग करने के बाद बोतल को तोड़ दें

(37) खनिज जल के प्रत्येक पैकेज पर विनियम 4.3.3 में यथा विहित आकार के मोटे अक्षरों में निम्नलिखित घोषणा होगी, अर्थात्—

प्राकृतिक खनिज जल

पैकेज बंद खनिज जल की एक बार प्रयोग योग्य प्लास्टिक की बोतलों पर निम्नलिखित घोषणा होगी &

प्रयोग करने के बाद बोतल को तोड़ दें

(38) प्रत्येक ऐसे खाद्य पैकेज पर जिसमें कैफीन मिलाई गई है, निम्नलिखित लेबल होगा, अर्थात् -

कैफीन अंतर्विष्ट है।

परंतु यदि उत्पाद में कैफीन मिलाई गई है, तो यह आधान/बोतल पर घोषित किया जाएगा :

परंतु यह कि वापस किए जाने योग्य कांच की बोतलों की दशा में, जो पुनः भरे जाने के लिए पुनः चक्रित की जाती है, कैफीन की घोषणा क्राउन पर दी जा सकती है।

(39) कम वसा पनीर/छेना के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—

कम वसा पनीर/छेना

(40) चीज (चीजों) के प्रत्येक पैकेज पर, यदि पोलीफिल्म/कपड़े के आवरण में पैक किया जाता है / जाते हैं, निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—

उपभोग से पूर्व बाह्य पैकिंग हटाएं

(41) वाष्पित डेजर्ट/वाष्पित कन्फेक्शन के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात् -

**वाष्पित डेजर्ट/वाष्पित कन्फेक्शन में----- दुग्ध वसा/
खाद्य वनस्पति तेलओ/ और वनस्पति वसा है ओ**

* जो लागू न हो, उसे काट दें।

(42) सामान्य नमक के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात् -

**आयोडीनीकरण के लिए सामान्य नमकओ/लौह प्रबलितओ/ पशु उपयोगओ/परिरक्षण/
औषधिओ/औद्योगिक प्रयोग के लिए**

* जो लागू न हो उसे काट दें।

(43) बिस्कुटों, डबल रोटी और केकों के प्रत्येक पैकेज पर, जिसमें ओलिगोफ्रक्टोस है, निम्नलिखित घोषणा होगी, अर्थात्—

ओलिगोफ्रक्टोस (डाइटरी फाइबर)----- ग्राम/१०० ग्राम अंतर्विष्ट है।

(44) ताजे फल के प्रत्येक पैकेज पर, यदि मोम से आलेपित किए गए हैं; निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—
मोम से आलेपित (मोम का नाम दें)

(45) मानव उपयोग के लिए जिलेटिन पर "जिलेटिन खाद्य श्रेणी" का लेबल लगा होगा।

(46) पोलीओल्स से अंतर्विष्ट खाद्य के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—

पोलीओल्स का दस्तावर प्रभाव हो सकता है

(47) पोलीडेक्सट्रोस में अंतर्विष्ट खाद्य के प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित लेबल लगा होगा, अर्थात्—

पोलीडेक्सट्रोस का दस्तावर प्रभाव हो सकता है

विनियम 4.4.6 : उत्पाद लेबलों पर विनिर्दिष्ट निर्बंधन

(1) लेबल पर अपेक्षित विशिष्टियों के प्रतिकूल अधिनियम या नियमों के प्रति निर्देश नहीं होंगे— लेबल पर अधिनियम या इन नियमों में से किसी के प्रति कोई निर्देश या किसी ऐसी विशिष्टि या घोषणा पर जो अधिनियम या इन नियमों में से किसी के द्वारा लेबल पर सम्मिलित किए जाने के लिए अपेक्षित है कोई टिप्पणी या उसके प्रति निर्देश या उसका स्पष्टीकरण नहीं होगा जो प्रत्यक्षतः या विवक्षा द्वारा ऐसी विशिष्टि या घोषणा के प्रतिकूल है या उसे विशेषित या उपांतरित करता है।

(2) लेबलों पर चिकित्सा वृत्ति को सिफारिशों को विवक्षित करने वाले शब्दों पर प्रयोग नहीं किया जाएगा - विक्रय के लिए खाद्य अंतर्विष्ट करने वाले किसी पैकेट के लेबल पर "चिकित्सा वृत्ति ने सिफारिश की है" शब्द या ऐसे कोई शब्द नहीं होंगे जिनसे यह विवक्षित होता हो या सुझाव मिलता हो कि खाद्य की चिकित्सा व्यवसायियों ने सिफारिश की है, उसे विहित किया है या अनुमोदित किया है।

(3) अनुकृति दर्शित करने वाले शब्दों के अप्राधिकृत उपयोग का प्रतिषेध

(1) किसी खाद्य पदार्थ को अंतर्विष्ट करने वाले किसी पैकेज के साथ संलग्न विवरण में या लेबल पर "अनुकृति" शब्द या ऐसा कोई शब्द या ऐसे कोई शब्द जिनमें यह विवक्षित हो कि पदार्थ किसी अन्य खाद्य का प्रतिस्थानी है तब तक नहीं लिखे जाएंगे जब तक कि उक्त शब्द या शब्दों का उपयोग इन विनियमों के अधीन विनिर्दिष्ट रूप से अनुज्ञात न किया गया हो।

(2) ऐसे किसी फल-सिरप, फल-रस, फल-स्ववैश, फल-पेय या कार्डियल या क्रश या खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2010 के अध्याय 5 के अधीन मानकीकृत किसी अन्य फल उत्पाद का, जिसमें फल रस या फल गूदा या फल अंश की विहित मात्रा नहीं है, यथास्थिति, फल-सिरप, फल रस, फल स्ववैश, फल पेय या कार्डियल, क्रश अन्य उत्पाद के रूप में वर्णित नहीं किया जाएगा।

(3) कोई खाद्य उत्पाद जिसमें फल की विनिर्दिष्ट मात्रा अंतर्विष्ट नहीं है और ग्राहक को चाहे शब्दों के प्रयोग से या चित्रात्मक निरूपण से इस बात का धोखा होने, खमित होने या मिथ्या भ्रम होने की संभावना है कि उत्पाद में फल अंतर्विष्ट है, लेबल पर स्पष्ट रूप से और सहजदृश्य "(फल का नाम) से सुवासित किया गया है," चिह्नित किया जाएगा।

(4) कोई खाद्य उत्पाद, जिसमें केवल फल सुवास, चाहे प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवासक पदार्थ या प्राकृतिक सुवासक पदार्थों के तदरूप, कृत्रिम सुवासक पदार्थ, एकल रूप में या इनके संयोजन में अंतर्विष्ट हैं, फल उत्पाद के रूप में वर्णित नहीं किया जाएगा और ऐसे उत्पाद को वर्णित करने में "मिलाया गया" (फल का नाम) सुवास शब्द का प्रयोग किया जाएगा।

(5) कार्बोनेटीकृत जल पर, जिसमें कोई फल-रस या लुगदी अंतर्विष्ट नहीं है ऐसा कोई लेबल नहीं होगा जिससे उपभोक्ता को यह विश्वास हो जाए कि वह फल-उत्पाद है।

(6) किसी फल या वनस्पति, उत्पाद में, जिसके बारे में यह अधिकथन है कि उसका विटामिन सी से प्रबलीकरण किया गया है, उत्पाद के प्रति सौ ग्राम 40 मि.ग्रा. से अन्यून एस्कोबिक एसिड होगा।

(4) अनुकृति पर "शुद्ध" नहीं लिखा जाना :

किसी ऐसे पैकेज के लेबल पर जिसमें किसी खाद्य की अनुकृति है, "शुद्ध" शब्द या उसी महत्व का कोई शब्द सम्मिलित नहीं किया जाएगा या नहीं किए जाएंगे।

(5) पेय जल (पैकेजबंद और खनिज जल दोनों) के लिए लेबल लगाने संबंधी प्रतिषेध

(i) मानक के अंतर्गत आने वाले उत्पाद की विशेषताओं की बाबत कोई औषधीय (निवारक, उपशमक या आरोग्यकारी) संबंधी दावा नहीं किया जाएगा। उपभोक्ता के स्वास्थ्य से संबंधित अन्य फायदाप्रद प्रभाव दावे नहीं किए जाएंगे।

(ii) अवस्थान, ग्राम या विनिर्दिष्ट स्थान का नाम तब तक व्यापार नाम का भाग नहीं हो सकेगा जब तक कि यह उस व्यापार नाम द्वारा अभिहित स्थान से एकत्रित किए गए पैकेजबंद जल को निर्दिष्ट नहीं करता है।

(iii) कोई ऐसा कथन करके या कोई ऐसी चित्रात्मक युक्ति का प्रयोग करके, जिससे जनता के मन में खम पैदा हो सकता है या ऐसे जलों की प्रकृति, उद्गम, संयोजन और विशेषताओं के बारे में किसी भी प्रकार से जनता खमित हो सकती है, विक्रय करना प्रतिषिद्ध है।

टिप्पणी : इस अध्याय में अधिकधित मानकों पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना जब किसी खाद्य पदार्थ के विनिर्माण और तैयारी में जब कभी जल का प्रयोग किया जाता है, तो ऐसा जल ऐसे सूक्ष्म जीवों से मुक्त होगा जिससे कोई रोग होने की संभावना है और ऐसे रासायनिक संघटकों से भी मुक्त होगा जिससे स्वास्थ्य खराब हो सकता है।

भाग 4.5 : विज्ञापन पर निर्बंधन :

किसी भी खाद्य की बाबत कोई ऐसा विज्ञापन नहीं होगा जो भ्रामक हो या जिससे खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) या उसके अधीन बनाए गए नियमों/ विनियमों का उल्लंघन होता हो।

भाग 4.6 : लेबल लगाने की अपेक्षाओं से छूट :

विनियम 4.6.1

(1) जहाँ पैकेज का सतही क्षेत्र 100 वर्ग सेंटीमीटर से अधिक नहीं है, वहाँ ऐसे पैकेज के लेबल को संघटकों की सूची, लॉट संख्यांक या बैच संख्यांक या कोई संख्यांक, पोषणकारी जानकारी देने और प्रयोग के लिए अनुदेश की अपेक्षाओं के छूट प्राप्त होगी, किंतु ये जानकारी यथास्थिति, थोक पैकेजों या मल्टीपीस पैकेजों पर दी जाएगी।

(2) 30 वर्ग सेंटीमीटर के कम सतही क्षेत्र के पैकेज पर 'विनिर्माण की तारीख' या 'तारीख से पूर्व उत्तम' या 'पर्यवसान की तारीख' का उल्लेख करना अपेक्षित नहीं हो सकेगा किंतु ये जानकारी, यथास्थिति, थोक पैकेजों या मल्टीपीस पैकेजों पर दी जाएगी।

(3) बोतलों में विपणित किए जाने वाले तरल पदार्थों की दशा में, यदि ऐसी बोतल को पुनः भरकर पुनर्प्रयोग किया जाना आशयित है, तो संघटकों की सूची देने की अपेक्षा से छूट होगी, किंतु इन विनियमों के विनियम 4.2.2(4) में विनिर्दिष्ट पोषणकारी जानकारी लेबल पर दी जाएगी।

परंतु ऐसी कांच की बोतलों की दशा में, जो 19 मार्च, 2009 के बाद विनिर्मित की गई हैं, संघटकों की सूची और पोषणकारी जानकारी बोतल पर दी जाएगी।

(4) ऐसे खाद्य की दशा में, जिसका शेल्फ लाइफ सात दिन से अधिक नहीं है, पैकेजबंद खाद्य पदार्थ के लेबल पर 'विनिर्माण की तारीख' का उल्लेख किया जाना आवश्यक नहीं हो सकेगा, किंतु 'तारीख तक प्रयोग करें' का उल्लेख विनिर्माता या पैकर द्वारा लेबल पर किया जाएगा।

(5) थोक पैकेजों की दशा में, संघटकों की सूची विनिर्माण और पैक करने की तारीख, से पूर्व उत्तम, किरणित खाद्य पर लेबल और लोगों लगाने से संबंधित विशिष्टियां विनिर्दिष्ट नहीं की जा सकेंगी।

भाग 4.7 : खाद्य में योग, सम्मिश्रण या अभाव की सूचना :

विनियम 4.7.1

(1) किसी ऐसे खाद्य पदार्थ में, जिसमें योग, सम्मिश्रण या अभाव है, प्रत्येक विज्ञापन में और उसकी मूल्य या व्यापार सूची में ऐसे खाद्य का उल्लेख उस रूप में किया जाएगा कि उसमें ऐसा योग, सम्मिश्रण या अभाव है और उसमें ऐसे योग, सम्मिश्रण या अभाव की प्रकृति और मात्रा का भी विनिर्देश किया जाएगा। खाद्य के आधान से संबद्ध विज्ञापन या मूल्य या व्यापार सूची या लेबल पर ऐसे कोई शब्द नहीं होंगे जिससे यह विवक्षित हो सके कि खाद्य शुद्ध है :

परंतु इस नियम के प्रयोजन के लिए निम्नलिखित सम्मिश्रण या योग नहीं समझा जाएगा, अर्थात्--

(क) मक्खन या मारजरीन में नमक,

(ख) खाद्य में विटामिन।

(2) प्रत्येक ऐसे खाद्य के पैकेज पर जो किसी योग, सम्मिश्रण या अभाव के कारण शुद्ध नहीं है, आवश्यक लेबल का एक लेबल लगाया जाएगा, जिस पर निम्नलिखित घोषणा होगी :

घोषणा इस (क)----- में अधिक से अधिक।

(ख)----- प्रतिशत

(ग)----- का सम्मिश्रण / योग है,

(क) यहां खाद्य का नाम लिखें।

(ख) यहां उस सम्मिश्रण की मात्रा लिखें जो विद्यमान हो।

(ग) यहां उस सम्मिश्रण का नाम या उस संघटक का नाम जिसका अभाव है लिखें।

जहां संदर्भ से ऐसा अपेक्षित हो, वहां "का सम्मिश्रण सम्मिलित है" शब्दों के स्थान पर "----- का योग है" या "----- का अभाव है" शब्द रखे जाएंगे।

(3) जब तक कि किसी ऐसे खाद्य के जिसमें योग, सम्मिश्रण या अभाव है, विक्रेता के पास यह विश्वास करने का कारण न हो कि क्रेता घोषणात्मक लेबल को पढ़े और समझ सकता है, वह पूछने पर क्रेता को, विक्रय के समय घोषणात्मक लेबल में अंतर्विष्ट जानकारी मौखिक शब्दों द्वारा देगा।

(4) इस विनियम 4.7.1 में अंतर्विष्ट किसी भी बात के बारे में यह नहीं समझा जाएगा कि वह किसी व्यक्ति को इस बात के लिए प्राधिकृत करती है कि वह इस अधिनियम या इन नियमों के अधीन शुद्ध हालत में बचे जाने के लिए अपेक्षित किसी खाद्य पदार्थ का विक्रय उसकी शुद्ध हालत में करने से अन्यथा करे।

(5) इस विनियम 4.7.1 में अंतर्विष्ट कोई भी बात, मिठाइयों, कन्फेक्शनरी, बिस्कुट, बेकरी उत्पादों, प्रसंस्कृत फलों, वातित जल, शाकों और सुरुचि कारकों की दशा में लागू नहीं होगी।

अध्याय 5

खाद्य उत्पाद मानक

भाग 5.1 : डेयरी उत्पाद और सदृश उत्पाद

विनियम 5.1.1 दूध :

1. परिभाषाएं

1.1 दूध स्वस्थ दुधारु पशु को पूरा दुहकर प्राप्त स्तनी स्राव है, जिसमें न तो कुछ मिलाया गया है और न ही जिसमें से कुछ निष्कर्षित किया गया है। यह पियूष दूध (कोलास्ट्रम) से मुक्त होगा। विभिन्न वर्गों और विभिन्न नामों के दूध मद 2 के नीचे दी गई सारणी में अधिकथित मानकों के अनुरूप होंगे।

दूध में यूरिया का अंश 700 दस लाख प्रतिभाग (पीपीएम) से अधिक नहीं होगा।

1.2 पास्तेरीकरण - "पास्तेरीकृत" शब्दों और समरूप शब्दों के बारे में यह माना जाएगा कि वे विभिन्न वर्गों के दूध के प्रत्येक कण को, कम से कम 63° सें.ग्रे. तक गर्म करने की और उसे ऐसे तापमान पर कम से कम 30 मिनट तक निरंतर रखने की या उसे कम से कम 71.5° सें. ग्रे. पर गर्म करने की और ऐसे तापमान पर कम से कम 15 सैकेंड तक निरंतर रखने की या ऐसे अनुमोदित तापमान समय संयोजन पर रखने की प्रक्रिया का निर्देश करते हैं जो ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण देने में समर्थ हो।

सभी पास्तेरीकृत विभिन्न वर्गों के दूध पास्तेरीकरण के तुरंत पश्चात् 10° सें.ग्रे. या उससे कम तापमान पर शीतल किया जाएगा।

1.3 रोगाणुनाशन—“रोगाणुनाशन” पद का प्रयोग जब दूध के साथ किया जाता है, तो इससे ऐसा दूध अभिप्रेत है जो सीलबंद आधानों में 115° सें.ग्रे. के तापमान पर निरंतर 15 मिनट तक या कम से कम 130° सें.ग्रे. तापमान पर एक सेकंड या अधिक अवधि तक निरंतर प्रवाह में गर्म किया जाता है और फिर अजर्म दशाओं में समुदित आधानों में पैक किया जाता है जिससे कि विनिर्माण की तारीख से कम से कम 15 दिन की अवधि तक इसका कक्ष तापमान पर परिरक्षण सुनिश्चित किया जा सके।

1.4 उबला दूध से वह दूध अभिप्रेत है जिसे उबाल आने तक गर्म किया गया हो।

1.5 सुरुचिकारित दूध में चाहे उसका जो भी नाम हो, दुधफल (संपूर्ण टुकड़े किए हुए या पिसे हुए) चाकलेट, काफी या अन्य आद्य सुरुचिकारक, खाद्य रंग और ईक्षु चीनी हो सकेगी। सुरुचिकारित दूध को पास्टेरीकृत, रोगाणुनाशित किया जाएगा तथा उबाला जाएगा। दूध के प्रकार का वर्णन लेबल पर किया जाएगा।

1.6 मिश्रित दूध से गाय, भैंस, भेड़, बकरी या किसी अन्य दुधारू पशु के दूध का सम्मिश्रण अभिप्रेत है और जो इनमें से किन्हीं भी दूध का ऐसा सम्मिश्रण हो सकेगा जो तैयार किया गया है तथा मद 2 में दिए गए मानक के अनुरूप है।

1.7 मानकीकृत दूध से गाय का दूध या भैंस का दूध या भेड़ का दूध या बकरी का दूध या इन दूधों में से किसी का सम्मिश्रण अभिप्रेत है जिसे दूध ठोसों का समायोजन करके मद 2 में दी गई वसा और गैर वसा ठोस की प्रतिशतता तक मानकीकृत किया गया है। मानकीकृत दूध को पास्टेरीकृत किया जाएगा और यह ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण उपदर्शित करेगा।

1.8 पुनःसंयोजित दूध से दूध वसा, गैर वसा दूध ठोस और जल से निर्मित संभागीकृत उत्पाद अभिप्रेत है। पुनः संयोजित दूध पास्टेरीकृत किया जाएगा और वह ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण उपदर्शित करेगा।

1.9 टोण्ड दूध से गाय या भैंस के दूध या दोनों के दूध का ताजा मखनिया दूध के साथ सम्मिश्रण द्वारा या गाय या भैंस के दूध या दोनों के साथ सम्मिश्रण द्वारा तैयार किया गया ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दूध ठोस का समायोजन करके मद 2 में दी गई वसा और गैर वसा ठोस की प्रतिशतता तक मानकीकृत किया गया है। यह पास्टेरीकृत किया जाएगा और वह ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण उपदर्शित करेगा जब वसा या शुष्क गैर-वसा दूध ठोस का प्रयोग किया जाता है तो यह सुनिश्चित किया जाएगा कि उत्पाद संभाग रहे और रखने पर ठोस का कोई जमाव न हो।

1.10 डबल टोण्ड दूध से गाय या भैंस के दूध या दोनों के दूध का ताजा मखनिया दूध के साथ सम्मिश्रण द्वारा या गाय या भैंस के दूध या दोनों के सम्मिश्रण के साथ सम्मिश्रण द्वारा तैयार किया गया ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दूध ठोस का समायोजन करके दी गई वसा और गैर वसा ठोस की प्रतिशतता तक मानकीकृत किया गया मद 2 में है। यह पास्टेरीकृत किया जाएगा और वह ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण उपदर्शित करेगा। जब वसा या शुष्क गैर वसा दूध ठोस का प्रयोग किया जाता है तो यह सुनिश्चित किया जाएगा कि उत्पाद संभाग रहे और रखने पर ठोस का कोई जमाव न हो।

1.11 मखनिया दूध से ऐसे दूध से निर्मित किया गया उत्पाद अभिप्रेत है जिससे प्रायः सभी दूध वसा मशीन द्वारा निकाल ली गई है।

1.12 पूर्ण क्रीम युक्त दूध से भैंस या गाय का दूध या इन दोनों के दूध के सम्मिश्रण द्वारा तैयार किया गया ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो दूध ठोस का समायोजन मिलाकर करके नीचे मद 2 में दी गई वसा और गैर वसा ठोस की प्रतिशतता तक मानकीकृत किया गया है, पूर्ण क्रीमयुक्त दूध पास्टेरीकृत किया जाएगा। यह ऋणात्मक फास्फेटेज परीक्षण उपदर्शित करेगा। इसे स्वच्छ, अदूषित और स्वास्थ्यकर आधानों में उचित रूप से मुहरबंद करके रखा जाएगा जिससे कि संदूषण को निवारित किया जा सके।

1.13 दुग्ध उत्पाद से दुग्ध से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है जैसे कि क्रीम, मलाई, दही, मखनिया दूध की दही, छैना, मखनिया दूध का छैना, चीज, प्रसंस्कृत चीज, आईसक्रीम, मिल्क आइस, संघनित दूध, मधुरित और अमधुरित संघनित मखनिया दूध, मधुरित और अमधुरित दूध का चूर्ण, मखनिया दूध की चूर्ण भागतः मखनिया दूध का चूर्ण, खोया, शिशु दूध आहार, टेबल बटर और देसी मक्खन।

दुग्ध उत्पादों में, जब तक कि मानकों में विनिर्दिष्ट न हो, ऐसे कोई पदार्थ नहीं होंगे जो दूध में नहीं पाए जाते।

2. विभिन्न प्रकार और नाम के दूध के लिए मानक नीचे सारणी में दिए गए अनुसार होंगे, दूध, स्वतंत्र रूप से, उक्त सारणी के स्तम्भ (4) और (5) में दूध बसा और दूध ठोस गैर बसा दोनों के लिए यथा विहित पैरामीटरों के अनुरूप होगा

दूध का वर्ग	नाम	परिक्षेत्र	न्यूनतम प्रतिशत	
			दूध बसा	दूध ठोस
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
भैंस का दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	असम, बिहार, चंडीगढ़, दिल्ली, गुजरात, हरियाणा, झारखंड महाराष्ट्र, मेघालय, पंजाब, सिक्किम, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड पश्चिमी बंगाल, अंडमान और निकोबार आंध्र प्रदेश, अरुणाचल प्रदेश, छत्तीसगढ़ दादरा और नगर हवेली, गोवा, दमण और दीव, हिमाचल प्रदेश, जम्मू और कश्मीर, कर्नाटक	6.0	9.0
भैंस का दूध		केरल, लक्षद्वीप, मिनिकोय और अमीनदीव समूह		
		मध्य प्रदेश मणिपुर मिजोरम नागालैंड उड़ीसा पाण्डिचेरी राजस्थान तमिलनाडु त्रिपुरा	5.0	9.0
गाय का दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	चंडीगढ़ हरियाणा पंजाब	4.0	8.5
		अंडमान और निकोबार द्वीप समूह आंध्र प्रदेश, अरुणाचल प्रदेश असम बिहार छत्तीसगढ़ दादरा और नगर हवेली दिल्ली	3.5	3.5
		गोवा, दमण और दीव गुजरात हिमाचल प्रदेश जम्मू-कश्मीर झारखंड कर्नाटक केरल लक्षद्वीप, मिनिकोय और अमीनदीव, द्वीप समूह मध्य प्रदेश महाराष्ट्र मणिपुर मेघालय नागालैंड पाण्डिचेरी राजस्थान सिक्किम तमिलनाडु त्रिपुरा उत्तर प्रदेश पश्चिमी बंगाल मिजोरम, उड़ीसा	3.0	8.5
बकरी या भेड़ का दूध और रोगाणुनाशित	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित	चंडीगढ़ छत्तीसगढ़ हरियाणा केरल मध्य प्रदेश महाराष्ट्र पंजाब उत्तर प्रदेश उत्तराखंड अंडमान और निकोबार द्वीप समूह आंध्र प्रदेश अरुणाचल प्रदेश, असम बिहार दादरा और नगरहवेली दिल्ली गोवा, दमण और दीव गुजरात हिमाचल प्रदेश जम्मू-कश्मीर झारखंड कर्नाटक लक्षद्वीप, मिनिकोय और अमीनदीव, द्वीप समूह मणिपुर मेघालय, मिजोरम नागालैंड उड़ीसा पाण्डिचेरी राजस्थान सिक्किम, तमिलनाडु त्रिपुरा पश्चिम बंगाल	3.5	9.0
			3.0	9.0
मिश्रित दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	4.5	8.5

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
मानकीकृत दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	4.5	8.5
पुनःसंयोजित दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	3.0	8.5
टोनिट दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	3.0	8.5
डबल टोनिट दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	1.5	9.0
मखनिया दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत	0.5 प्रतिशत से अनधिक	8.7
पूर्ण क्रीमयुक्त दूध	अपरिष्कृत, पास्तेरीकृत, उबाला हुआ, सुरुचिकारित और रोगाणुनाशित	संपूर्ण भारत		6.0 9.0

टिप्पण : (i) जब दूध को वर्ग का कोई संकेत किए बिना विक्रय के लिए प्रतिस्थापित किया जाता है तो भैंस के दूध के लिए विहित मानक लागू होंगे।

(ii) विभिन्न नामों के दूध के लिए ताप अभिक्रिया निम्न प्रकार होगी :

नाम	ताप अभिक्रिया
अपरिष्कृत	कुछ नहीं
पास्तेरीकृत	पास्तेरीकरण
उबाला हुआ	उबालना
सुरुचिकारित	पास्तेरीकरण या रोगाणुनाशन
रोगाणुनाशित	रोगाणुनाशन

विनियम 5.1.2 क्रीम :

1. क्रीम से रोगाणुनाशित क्रीम सहित गाय या भैंस के दूध या उसके सम्मिश्रण का उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें स्टार्च और दूध के विजातीय अन्य संघटक नहीं होंगे। यह निम्नलिखित तीन प्रवर्गों का हो सकेगा, अर्थात्—

1. न्यून वसा क्रीम - जिसमें भार के आधार पर 25.0 प्रतिशत से अन्यून दुग्ध वसा है।
2. मध्यम वसा क्रीम - जिसमें भार के आधार पर 40.0 प्रतिशत से अन्यून दुग्ध वसा है।
3. उच्च वसा क्रीम - जिसमें भार के आधार पर 60.0 प्रतिशत से अन्यून दुग्ध वसा है।

टिप्पण—दुग्ध वसा के अंश का कोई संकेत किए बिना विक्रय की गई क्रीम उच्च वसा क्रीम के रूप में समझी जाएगी।

2. क्रीम चूर्ण से गाय और/या भैंस के दूध से अभिप्राप्त क्रीम से भागतः जल को निकालकर अभिप्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। क्रीम के वसा और/या प्रोटीन अंश को, दुग्ध संघटकों को ऐसे रीति में मिलाकर और/या प्रत्याहृत करके समायोजित किया

जा सकेगा जिससे समायोजित किए जाने पर दूध केसिन अनुपात के लिए छैने के पानी के प्रोटीन में परिवर्तन न हो। यह एकसमान रंग में होगा और इसमें जायकेदार स्वाद और सुवास होगा तथा असुवास और विकृतगंधिता नहीं होगी। इसमें वनस्पति तेल/वसा, खनिज तेल, मिलाया हुआ सुवास और दूध के विजातीय पदार्थ नहीं होंगे।

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता	5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) दुग्ध वसा	42.0 प्रतिशत से कम नहीं
(iii) दुग्ध ठोस में दुग्ध प्रोटीन न कि वसा	34.0 प्रतिशत से कम नहीं

विनियम 5.1.3 : मलाई

1. मलाई से गाय या भैंस के दूध या उसके सम्मिश्रण को उबाल कर शीतल करके निर्मित मक्खन वसायुक्त पदार्थ अभिप्रेत है। इसमें 25.0 प्रतिशत से अत्यून दुग्ध वसा होगी।

विनियम 5.1.4 : दही या कर्ड

1. दही या कर्ड से पास्तेरीकृत या उबाले गए दूध से हानि रहित लैक्टिक अम्ल या अन्य जीवाणु समूह द्वारा प्राकृतिक या अन्यथा अस्कन्दन द्वारा प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दही में मिलाई गई चीनी हो सकेगी। दही में दुग्ध वसा और दूध ठोस और वसा का वही न्यूनतम प्रतिशत होगा जो उस दूध का होता है जिससे वह निर्मित की गई है।

जब दही या कर्ड दूध के वर्ग का कोई संकेत किए बिना बेची जाती है या विक्रय के लिए प्रस्थापित की जाती है तो भैंस के दूध से निर्मित दही के लिए विहित मानक लागू होंगे।

इस उत्पाद के तैयार करने में दुग्ध ठोसों का भी उपयोग किया जा सकेगा।

विनियम 5.1.5 : छैना या पनीर

1. छैना या पनीर से गाय या भैंस के दूध से या उसके सम्मिश्रण से, खट्टा दूध, लैक्टिक अम्ल या साइट्रिक अम्ल को मिलाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उसमें 70.0 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी, दुग्ध वसा अंश शुष्क पदार्थ के 50.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

इस उत्पाद को तैयार करने में दुग्ध ठोसों का उपयोग भी किया जा सकेगा।

परंतु पनीर या छैना जब कम वसा के पनीर या छैना के रूप में विक्रय किया जाता है, तो यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता	70.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ii) दुग्ध वसा	शुष्क पदार्थ के 15.0 प्रतिशत से कम नहीं

परंतु यह और कि ऐसा कम वसा का पनीर या छैना केवल मुहरबंद पैकेज में बेचा जाएगा और विनियम 4.4.5 के षट् 39 में यथा उपबोधित लेबल पर उचित घोषणा होगी।

विनियम 5.1.6 : चीज

1. चीज' (कठोर) से हानिरहित जीवाणु संवर्धन के प्रभाव के अधीन हानिरहित दुग्ध स्कंदकारक दुग्ध से स्कंदन के पश्चात् अपवाहन द्वारा प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें स्कंदनकारक, सोडियम क्लोराइड, कैल्सियम क्लोराइड (निर्जल लवण) जो भार में 0.02 से अनधिक है, अन्नाटो या केरोटिन रंग के सिवाय ऐसे संघटक नहीं होंगे जो दूध में नहीं पाए जाते हैं और इसमें पायसीकारक और/या स्थायीकारक होंगे जैसे साइट्रिक अम्ल, सोडियम साइट्रेट या सोडियम लवण या ओर्थोफास्फोरिक अम्ल और पालिफास्फोरिक अम्ल (रेखिक फास्फेट के रूप में) जो भार में 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं है। बाहरी सतह को आच्छादित करने के लिए प्रयोग किए गए मोम में स्वास्थ्य के लिए हानिकर कोई चीज नहीं होगी। यदि मोम पर रंग किया गया है तो केवल अनुज्ञात खाद्य रंग का ही उपयोग किया जाएगा। कठोर चीज में शुष्क पदार्थ के 43.0 प्रतिशत से अनधिक आर्द्रता

और 42.0 प्रतिशत से अन्यून दुग्ध वसा होगी। कठोर चीज में सार्विक अम्ल या सार्विक अम्ल के रूप में संगणित इसका सोडियम, पोटेशियम या कैल्शियम, लवण 3000 भाग प्रति दस लाख और/या नाइसिन अकेले या संयोजन सहित 12.5 भाग प्रति दस लाख होंगे।

नाटामायसिन का प्रयोग केवल सतही उपचार के लिए निम्नलिखित शर्तों के अधीन किया जा सकेगा, अर्थात्—

- प्रयोज्यता का अधिकतम स्तर चीज सतह से 2 एमजी/डीएम² से अधिक नहीं होगा।
- व्यापन गहराई 2 मि.मी. से अधिक नहीं होगी।
- तैयार उत्पाद में अधिकतम अवशेष स्तर 1 एमजी/डीएम² से अधिक नहीं होगा।

चीज² से तैयार (राइपन) या अतैयार (अनराइपन) नरम या अल्प कठोर, कठोर और अतिरिक्त कठोर उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे खाद्य श्रेणी के मोम और पालीफिल्म से आलेपित किया जा सकेगा और इसमें छैना पानी (वे) प्रोटीन/केसिन अनुपात दूध से अधिक नहीं होता है। चीज पूर्णतः या भागतः दुग्ध स्कंधन और/या गैर जानवर रिनेट (नान-एनिमल रिनेट) सक्रिया या अन्य उपयुक्त स्कंधन कारकों द्वारा दूध से प्राप्त किए गए उत्पादों और ऐसे स्कंधन के परिणामस्वरूप आंशिक रूप से छैने का पानी निकालकर और/या दूध के स्कंधन के लिए प्रसंस्करण प्रक्रिया अंतर्वर्तित करके और/या दूध से प्राप्त किए गए ऐसे उत्पाद जो सदृश भौतिक, रासायनिक और आरमनोलेप्टिक विशेषताओं सहित अंतिम उत्पाद देते हैं, अभिप्राप्त किया जाता है। उत्पाद में हानिरहित लेक्टिक अम्ल के स्टार्टर कल्चर और/या सुवास पैदा करने वाले जीवाणु और अन्य हानिरहित सुक्ष्म जीवों के कल्चर, सुरक्षित और उपयुक्त एन्जाइम तथा सोडियम क्लोराइड हो सकेंगे। यह चौकोर रूप में, स्लाइसों में, कटा हुआ, फांक किया हुआ या पिसा हुआ हो सकेगा।

(i) **तैयार (राइपण्ड) चीज** ऐसा चीज है जो विनिर्माण के तुरंत पश्चात् उपभोग के लिए तैयार नहीं होता है अपितु इसे कुछ समय के लिए ऐसे तापमान और ऐसी अन्य अवस्थाओं में रखा जाना आवश्यक है जिसके परिणामस्वरूप प्रश्नगत चीज में आवश्यक जैव-रासायनिक और भौतिक परिवर्तन के लक्षण दिखाई पड़े।

(ii) **माउल्ड राइपण्ड चीज** ऐसा राइपण्ड चीज है जिसमें प्रथमतः अभिलाक्षणिक फफूंदवर्धन के परिवर्धन द्वारा चीज की आंतरिक और/या सतही रिपनिंग पूरी हो गई है।

(iii) **अराइपण्ड चीज**, जिसमें ताजा चीज भी है, ऐसा चीज है जो विनिर्माण के थोड़े समय पश्चात् ही उपभोग के लिए तैयार होता है।

चीज और चीज की किस्मों में रोचक स्वाद और सुवास होगा और असुरूचिकारक और दुर्गंध से मुक्त होगा।

परंतु खाद्य श्रेणी के मोम/या पालीफिल्म से आलेपित या कपड़े में लपेटे गए चीज या चीज की किस्मों पर विनियम 4.4.5 (44) में यथा उपबोधित लेबल पर उचित घोषणा की जाएगी। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

उत्पाद आद्रता	शुष्क आधार पर दुग्ध	वसा
(i) कठोर प्रैसेड चीज	39.0 प्रतिशत से अनधिक	48.0 प्रतिशत से अन्यून
(ii) अल्प कठोर चीज	45.0 प्रतिशत से अनधिक	40.0 प्रतिशत से अन्यून
(iii) अल्प नरम चीज	52.0 प्रतिशत से अनधिक	45.0 प्रतिशत से अन्यून
(iv) नरम चीज	80.0 प्रतिशत से अनधिक	20.0 प्रतिशत से अन्यून
(v) अतिरिक्त कठोर चीज	36.0 प्रतिशत से अनधिक	32.0 प्रतिशत से अन्यून
(vi) मोजारेला चीज	60.0 प्रतिशत से अनधिक	35.0 प्रतिशत से अन्यून
(vii) पिज़्ज़ा चीज	54.0 प्रतिशत से अनधिक	35.0 प्रतिशत से अन्यून

2. **“संसाधित चीज”** से अनुज्ञात पायसीकारकों और/या स्थायीकारकों अर्थात् साइट्रिक अम्ल, सोडियम साइट्रेट, ओर्थोफास्फोरिक अम्ल और पोलिफास्फोरिक अम्ल के (रेखिक फास्फेट के रूप में) सोडियम लवण और मिलाए गए गर्म मसालों सहित या बगैर और अम्लीकरण कारकों, अर्थात् सिरका, लेक्टिक अम्ल, एसिटिक अम्ल, साइट्रिक अम्ल और फास्फोरिक अम्ल

² अधोलिखित मानक चीज/योगहर्ट/आइसक्रीम/कुल्फी/चाकलेट/शुष्क आइसक्रीम मिक्स के लिए प्रवर्तन में हैं। इनके लिए पुनरीक्षित मानक अंतिम अनुमोदन के लिए लेखित है और फिलहाल इन्हें तारीख 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किया गया है।

के साथ एक या अधिक प्रकार के कठोर चीजों को गर्म करके अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। संसाधित चीज में निर्जल अनुज्ञात पायसीकारक और/या स्थायीकारक 4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं हो सकेंगे, परंतु निर्जल अकार्बनिक कारकों की अंतर्वस्तु किसी भी दशा में तैयार उत्पाद के 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। इसमें 47.0 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी। संसाधित चीज चिपलेटस (स्लाइस किया हुआ चीज जिसे पैक किया गया है) में, जब उन्हें टिन से अन्य पैकेज में विक्रय किया जाए, 50 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी। दुग्ध वसा अंतर्वस्तु शुष्क पदार्थ 40.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी। संसाधित चीज में सार्विक अम्ल या इसका (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित) सोडियम, पोटेशियम अथवा कैल्शियम लवण 3000 भाग प्रति दस लाख नाइसिन अकेले अथवा संयोजन में 12.5 भाग प्रति दस लाख तक हो सकेंगे। इसमें कैल्शियम क्लोराइड (निर्जल) भार के अनुसार 0.02 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

संसाधित चीज² से चीज की एक या अधिक किस्मों को ताप और पायसीकारकों की सहायता से पिसाई, मिश्रण, द्रव्यीभूत और पायसीकरण करके अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें क्रीम, बटर, बटर आयल और अन्य दुग्ध उत्पाद, किंतु अंतिम उत्पाद में लेक्टोज अंश अधिकतम 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे, और शर्कराओं के सिवाय खाद्य सामान्य नमक, सिरका/एसेटिक अम्ल, मसाले और सुवास और उत्पाद की अभिलक्षणता के लिए उचित रूप से पकाए और तैयार किए गए अन्य स्वादवर्धक वस्तु और खाद्य बशर्ते इन मिलाए गए पदार्थों का भार शुष्क पदार्थ आधार पर अंतिम उत्पाद के कुल ठोसों के भार से 1/6 से अधिक न हो और हानिरहित जीवाणु और इंजाइमों का कल्चर हो सकेंगे। यह अरुचिकर और दुर्गंध से मुक्त रोचक स्वाद और गंध वाला होगा। इसमें परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुसार होगा :

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता | 47.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

परंतु संसाधित चीज चिपलेटस (स्लाइस किया हुआ चीज जिसे पैक किया गया है) में, जब उन्हें टिन से अन्य पैकेज में विक्रय किया जाए, 50.0 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी।

3. "संसाधित चीज प्रेड" से एक या अधिक प्रकार के चीज को गर्म करके समांगी प्लास्टिक द्रव्यमान में संवृणित और मिश्रित करके अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें मखन, क्रीम, बटर आयल, दूध, मखनिया दूध, दूध का चूर्ण, चीज का पानी, मीठा मखनिया दूध या इनमें एक या अधिक या इन में से कोई जिसमें पानी का भाग निकाल लिया गया हो, हो सकते हैं या नहीं हो सकते हैं। इनमें अनुज्ञात पायसीकारक और स्थायीकारक भी हो सकते हैं। इसमें साइट्रिक अम्ल, फास्फोरिक अम्ल, टार्टरिक अम्ल, लेक्टिक अम्ल के एक या अधिक सोडियम फोडेशियम लवण भी इतनी मात्रा में हो सकते हैं कि ऐसे पायसीकारकों के ठोस का द्रव्यमान संशोधित चीज के प्रेड द्रव्यमान के 4 प्रतिशत से अधिक न हों। इसमें प्रच्छादक और उभय प्रतिरोधक, अर्थात् लेक्टिक अम्ल, एसेटिक अम्ल, साइट्रिक अम्ल और फास्फोरिक अम्ल हो सकते हैं।

इसमें वनस्पति रंजक पदार्थ, जैसे अन्नाटो कोरैटिन, अनुज्ञात सुरक्षिकारक और शोधित कैल्शियम क्लोराइड (निर्जल लवण) सहित या इसके बिना दुग्ध स्कंदित किण्वक हो सकते हैं और सोडियम साइट्रेट जो 0.02 प्रतिशत से अधिक न हो, मिलाया जा सकता है। इसमें मौसम के अनुसार आवश्यक मात्रा में प्राकृतिक मधुकारक, अर्थात् चीनी, डैक्टोज, ईक्षु चीनी, कार्न सीरप मधु, कार्न सीरप ठोस, माल्टोज, माल्ट सीरप और जल अपघटित लैक्टोस और मसाले और वासक हो सकते हैं। इसमें सोडियम क्लोराइड हो सकता है, जो भार के आधार पर 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। संसाधित चीज स्प्रेड में सार्विक अम्ल या इसके सोडियम, सार्विक अम्ल के रूप में संगणित पोटेशियम लवण 3000 भाग प्रति दस लाख तक और/या 12.5 भाग प्रति दस लाख तक या नाइसिन हो सकते हैं। इसमें 60 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी और दुग्ध वसा का अंश (शुष्क आधार पर) भार के आधार पर 40 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

संसाधित चीज स्प्रेड से चीज की एक या अधिक किस्मों को ताप और पायसीकारकों की सहायता से पिसाई, मिश्रण, द्रव्यीभूत और पायसीकरण करके अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें क्रीम, बटर, आयल और अन्य डेरी उत्पाद, किंतु अंतिम उत्पाद में लैक्टोज की अधिकतम सीमा 5.0 प्रतिशत से अधिक न हो, नमक, सिरका, मसाले, गर्म मसाले और स्वादवर्धक वस्तु, प्राकृतिक कार्बोहाइड्रेट मिठासकारक अर्थात् सुक्रोज, डैक्सट्रोज, कार्न सीरप, कार्न सीरप ठोस, मधु, माल्टोज, माल्ट सीरप और हाइड्रोलाइज्ड लैक्टोज और सुवास तथा उत्पाद की अभिलक्षणता के लिए उचित रूप से पकाए गए या अन्यथा तैयार किए

¹ अपेक्षित मानक चीज/योगहर्ट/आइसक्रीम/कुल्की/ चाकलेट/शुष्क आइसक्रीम मिक्स के लिए प्रवर्तन में हैं। इनके लिए पुनरीक्षित मानक अंतिम अनुमोदन के लिए लेखित हैं और फिलहाल इन्हें तारीख 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किया गया है।

² यह जीएसआर 356(ई), तारीख 7 जून, 2005 द्वारा चीज के लिए पुनरीक्षित मानक है जो अंतिम अनुमोदन के लिए लंबित हैं और फिलहाल इन्हें 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किया गया है।

यह खाद्य, बशर्ते इन मिलाए गए पदार्थों का शुष्क आधार पर भार अंतिम उत्पाद के कुल ठोसों के भार के 1/6 से अधिक न हो, हानिरहित जीवाणु और इन्जाइम के कल्चर हो सकेंगे। यह असुरक्षित और दुर्गंध से मुक्त रोचक स्वाद और गंध युक्त होगा। इसमें परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| (i) आर्द्रता | — 60.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | — 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

4. **चोहर चीज** से गर्म/पास्तेरीकृत गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-जानवर रिनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इन्जाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार (राइपन्ड) कठोर चीज अभिप्रेत है। यह किसी खाद्य श्रेणी के मोम से आलेपित या कपड़े की लपेटन या पॉली फिल्म से आवृत दृढीकृत चौकोर रूप में तैयार इसका विन्यास मजबूत, चिकना और मोमी, हल्के पीले से नारंगी रंग में किसी गैस छिद्र रहित होगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'ख' सहित परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| (i) आर्द्रता | — 39.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) आर्द्रतशुष्क आधार पर दुग्ध वसा | — 48.0 प्रतिशत से अन्यून |

5. **उमको चीज** से गर्म/पास्तेरीकृत गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-जानवर रिनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इन्जाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार (राइपन्ड) अल्प कठोर चीज अभिप्रेत है। यह काटने के लिए उपयुक्त मजबूत विन्यास और एकसमान पीले रंग का होगा और खाद्य श्रेणी के मोम से आलेपित या कपड़े की लपेटन या पॉली फिल्म से आवृत किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| (i) आर्द्रता | — 39.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | — 45.0 प्रतिशत से अन्यून |

6. **इंडम चीज** से गर्म/पास्तेरीकृत गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-जानवर रिनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इन्जाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार (राइपन्ड) अल्प कठोर चीज अभिप्रेत है। यह काटने के लिए उपयुक्त मजबूत विन्यास का, पीलापन रंग लिए हुए और कठोर पपड़ी का होगा जिसे खाद्य श्रेणी के मोम से आलेपित, कपड़े की लपेटन, पॉली फिल्म या वनस्पति तेल से आवृत किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| (i) आर्द्रता | — 46.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | — 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

7. **पौड़ा चीज** से गर्म/पास्तेरीकृत गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-जानवर रिनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इन्जाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार (राइपन्ड) अल्प कठोर चीज अभिप्रेत है। यह काटने के लिए उपयुक्त मजबूत विन्यास का, हल्के पीले से पीले रंग का और कठोर पपड़ी का होगा जिसे खाद्य श्रेणी के मोम से आलेपित, कपड़े की लपेटन, पॉली फिल्म या वनस्पति तेल से आवृत किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों

¹ संशोधित चीज के लिए यह मानक वर्तमान में प्रवर्तन में है, जीएसआर 355(ई), तारीख 7 जून, 2005 द्वारा पुनरीक्षित मानक अनुमोदन के लिए लंबित है और फिलहाल 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किया गया है।

² यह जी.एस.आर. 356(ई), तारीख 7 जून, 2005 द्वारा संशोधित चीज के लिए पुनरीक्षित मानक है जो कि अनुमोदन के लिए लंबित है और फिलहाल 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किया गया है।

³ यह मानव संशोधित चीज ग्रेड के लिए वर्तमान में प्रवर्तन में है। जी.एस.आर. 356(ई) तारीख 7 जून, 2005 द्वारा संशोधित मानक अंतिम अनुमोदन के लिए लंबित है और फिलहाल 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किया गया है।

और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

- | | | |
|------------------------------|---|------------------------|
| (i) आर्द्रता | — | 43.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) शुष्क आधार पर दुग्ध वसा | — | 48.0 प्रतिशत से अन्यून |

8. हवारी चीज से गर्म/पास्तेरीकृत गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-जानवर रिनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इन्जाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार (राइपण्ड) अल्प कठोर चीज अभिप्रेत है। इसको काटने के लिए उपयुक्त मजबूत विन्यास, हल्का पीला रंग हो सकेगा और अर्ध नरम थोड़ी चिकनाई युक्त पपड़ी हो सकेगी जिसे खाद्य श्रेणी के मोम से आलेपित, कपड़े की लपेटन, पॉलीफिल्म या वनस्पति तेल से आवृत किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

अपेक्षा	हवारी	30 प्रतिशत हवारी	60 प्रतिशत हवारी
आर्द्रता	48.0 प्रतिशत से अनधिक	53.0 प्रतिशत से अनधिक	60.0 प्रतिशत से अनधिक
शुष्क आधार पर ठोस वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	60.0 प्रतिशत से अन्यून

9. तिलिस्टर से गर्म/पास्तेरीकृत गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानि रहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु, गैर-जानवर रिनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इन्जाइम के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार (राइपण्ड) अल्प कठोर चीज अभिप्रेत है। इसको काटने के लिए उपयुक्त मजबूत विन्यास, आइवरी से पीला रंग और सुदृढ़ पपड़ी होगी जिस पर सला और पीले समियर उत्पन्न करने वाले जीवाणु दर्शित हो सकते हैं या समियर हटाने के पश्चात् खाद्य श्रेणी के मोम से आलेपित या कपड़े के लपेटन या पॉलीफिल्म से आवृत किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

अपेक्षा	तिलिस्टर	30 प्रतिशत हवारी	60 प्रतिशत हवारी
आर्द्रता	47.0 प्रतिशत से अनधिक	53.0 प्रतिशत से अनधिक	39.0 प्रतिशत से अनधिक
शुष्क आधार पर ठोस वसा	45.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	60.0 प्रतिशत से अन्यून

10. काटेज चीज और क्रीमयुक्त काटेज चीज से गाय और/या भैंस के पास्तेरीकृत मखनिया दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण का हानिरहित लैक्टिक अम्ल जीवाणु के संवर्धन से, स्कंधन और अन्य उपयुक्त स्कंधन इन्जाइम मिलाकर या मिलाए बिना, अभिप्राप्त नरम अतैयार (अन-राइपण्ड) चीज अभिप्रेत है। क्रीमयुक्त काटेज चीज ऐसा काटेज चीज है जिसमें क्रीम का पास्तेरीकृत क्रीम मिश्रण, मखनिया दूध, संघनित दूध, अवसायुक्त शुष्क दूध, शुष्क दुग्ध प्रोटीन, सोडियम/पोटेशियम/कैल्शियम/अमोनियम केसिनेट मिलाया गया है। इसका प्राकृतिक सफेद रंग लिए हुए नरम विन्यास होगा। इसमें मसाले, गर्म मसाले, स्वादवर्धक वस्तु और फलों का गूदा हो सकेगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात आहार-सहयोज्य हो सकेगा। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

- | | | |
|---|---|-----------------------|
| (i) आर्द्रता | — | 80.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) दुग्ध वसा (क्रीमयुक्त काटेज चीज में) | — | 4.0 प्रतिशत से अन्यून |

11. क्रीम चीज (राइफ्रिसकासे) से गाय और/या भैंस या दोनों के सम्मिश्रित पास्तेरीकृत दूध और पास्तेरीकृत क्रीम के हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन के साथ स्कंधन से उपयुक्त स्कंधन इन्जाइम मिलाकर या मिलाए बिना अभिप्राप्त नरम अतैयार (अन-राइपण्ड) चीज अभिप्रेत है। इसका सफेद से हल्के क्रीम रंग का नरम चिकना विन्यास होगा। इसमें मसाले, गर्म मसाले, स्वादवर्धक वस्तु और फलों की गूदा हो सकेगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेगा। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

- | | | |
|--------------------------------|---|------------------------|
| (i) आर्द्रता | — | 55.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) | — | 70.0 प्रतिशत से अन्यून |

12. कोलोमिबर्स चीज से गाय और/या भैंस के दूध या दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन और अन्य गैर-जानवर रिनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इन्जाइम्स और फफूंद अभिलक्षण की किस्मों के स्कंधन से अभिप्राप्त नरम अतैयार चीज अभिप्रेत है। इसका नरम विन्यास और सफेद से क्रीम पीला रंग होगा और सतह पर नारंगी या लाल रंग होगा और सतह पर नारंगी या लाल रंग के फफूंद (माउल्ड) सहित सफेद फफूंद दर्शित हो सकते हैं। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

- | | | |
|--------------------------------|---|------------------------|
| (i) आर्द्रता | - | 56.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) | - | 46.0 प्रतिशत से अन्यून |

13. कामेम्बर्ट चीज से गाय और/या भैंस के दूध या दोनों के सम्मिश्रण के साथ हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन (कल्चर) और पेनिसिलियम केसियाकोलम और बेक्टेरियम लाइनेन्स, गैर-जानवर रिनेट या अन्य उपयुक्त स्कंधन इन्जाइम के स्कंधन द्वारा अभिप्राप्त राइपेन्ड नरम चीज अभिप्रेत है। यह सफेद माउल्ड (पेनिसिलियम केसियाकोलम) के साथ अनियमित नारंगी रंग के धब्बों (बेक्टेरियम लाइनेन्स) से आच्छादित समतल बेलनाकार आकार के चीज के रूप में हो सकता है। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

अपेक्षा	30.0 प्रतिशत कामेम्बर्ट चीज	40.0 प्रतिशत कामेम्बर्ट चीज	45.0 प्रतिशत कामेम्बर्ट चीज	50.0 प्रतिशत कामेम्बर्ट चीज
आर्द्रता	62.0 प्रतिशत से अनधिक	56.0 प्रतिशत से अनधिक	56.0 प्रतिशत से अनधिक	56.0 प्रतिशत से अनधिक
दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर)	30.0 प्रतिशत से अन्यून	40.0 प्रतिशत से अन्यून	45.0 प्रतिशत से अन्यून	50.0 प्रतिशत से अन्यून

14. बराई चीज से गाय और/या भैंस के दूध या इनके सम्मिश्रण के साथ हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन और पेनिसिलियम केसियाकोलम और बेक्टेरियम लाइनेन्स, गैर-जानवर रिनेट और अन्य उपयुक्त इन्जाइम्स के संवर्धन के स्कंधन से अभिप्राप्त नरम तैयार (राइपेन्ड) चीज अभिप्रेत है। यह सफेद से दुधिया पीले रंग में चिकने विन्यास का और पपड़ी (रिड) पर अनियमित नारंगी रंग के धब्बों (बेक्टेरियम लाइनेन्स) के साथ सफेद फफूंद की मौजूदगी (पेनिसिलियम) दर्शित करते हुए होगा। इसमें परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेगा। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

- | | | |
|--------------------------------|---|------------------------|
| (i) आर्द्रता | - | 56.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) | - | 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

15. सेंट पॉलिन से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-जानवर रिनेट, हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त इन्जाइम्स के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार कठोर चीज अभिप्रेत है। इसका मजबूत और लचकदार विन्यास के साथ सफेद से पीला रंग होगा और कठोर पपड़ी होगी जिसे खाद्य श्रेणी के मोम या पॉलीफिल्म से आलेपित किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेगा। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

- | | | |
|--------------------------------|---|------------------------|
| (i) आर्द्रता | - | 56.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) | - | 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

16. सामसेई से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-जानवर रिनेट, हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त इन्जाइम्स के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार कठोर चीज अभिप्रेत है। यह काटने के लिए उपयुक्त एक मजबूत विन्यास के साथ पीले रंग में होगा और इसकी खाद्य श्रेणी के मोम या पालीफिल्म के साथ या इसके बिना एक पपड़ी (रिड) होगी। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेगा। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

- | | | |
|--------------------------------|------------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता | 44.0 प्रतिशत से अनधिक | 50.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) | 45.0 प्रतिशत से अन्यून | 45.0 प्रतिशत से अन्यून |

17. इम्मेचटालेर से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-जानवर रिनेट, हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त इन्जाईम्स के स्कंधन से अभिप्राप्त गोल छिद्रों के साथ तैयार कठोर चीज अभिप्रेत है। इसमें तांबे के रूप में अभिव्यक्त क्यूपरिक सल्फेट हो सकेगा जो 15 एमजीएम/कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा। इसका हल्का पीला रंग और काटने के लिए उपयुक्त एक मजबूत विन्यास होगा तथा एक कठोर पपड़ी (रिड) हो सकेगी। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेगा। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

- | | | |
|--------------------------------|---|------------------------|
| (i) आर्द्रता | — | 40.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) | — | 45.0 प्रतिशत से अन्यून |

18. प्रोबोलोन से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-जानवर रिनेट, हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त इन्जाईम्स के स्कंधन से अभिप्राप्त गोल छिद्रों के साथ तैयार पास्ता फिल्टा चीज अभिप्रेत है। यह सफेद से हल्के पीले रंग में, रेशेदार या चिकने विन्यास का, पपड़ी लिए हुए होगा, जिसे वनस्पति वसा/ तेल, खाद्य क्षेणी के मोम या पॉलीफिल्टम से आच्छादित किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेगा। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

- | | | |
|--------------------------------|------------------|------------------------|
| (i) आर्द्रता | (क) अनस्माकड चीज | 47.0 प्रतिशत से अनधिक |
| | (ख) स्माकड चीज | 45.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) | | 45.0 प्रतिशत से अन्यून |

19. अतिरिक्त कठोर प्रेटिंग चीज से गाय और/या भैंस के दूध या इन दोनों के सम्मिश्रण के साथ गैर-जानवर रिनेट, हानिरहित लैक्टिक अम्ल उत्पादक जीवाणु के संवर्धन या अन्य उपयुक्त इन्जाईम्स के स्कंधन से अभिप्राप्त तैयार चीज अभिप्रेत है। यह थोड़े से भंगूर विन्यास और अतिरिक्त कठोर पपड़ी (रिड) के साथ सफेद से हल्के दुधिया रंग का हो सकेगा जिसे वनस्पति तेल, खाद्य श्रेणी के मोम या पालीफिल्टम से आच्छादित किया जा सकेगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेगा। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुसार होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

- | | | |
|--------------------------------|---|------------------------|
| (i) आर्द्रता | — | 36.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) | — | 32.0 प्रतिशत से अन्यून |

विनियम 5.1.7 दुग्ध आधारित डेजर्ट और कन्फेक्शन

1. "आईसक्रीम, कुल्फी और चाकलेट आईसक्रीम" से गाय या भैंस के दूध से या उसके संयोजक से या क्रीम और/या अन्य दुग्ध उत्पाद से ईंधु चीनी डैक्सटोज, द्रव ग्लूकोस और शुष्क द्रव ग्लूकोस, अण्डे, फल, फल रस, परिरक्षित फल, दूध फल, चाकलेट, खाद्य सुरक्षिकारक और अनुज्ञात खाद्य रंग मिलाकर या मिलाए बिना अभिप्राप्त किया गया जमाया हुआ उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें भार के आधार 0.5 प्रतिशत से अनधिक अनुज्ञात स्थायीकारक और पायसीकारक हो सकेंगे। मिश्रण को जमाने से पूर्व समुचित रूप से गर्म किया जाएगा। उत्पाद में 10.0 प्रतिशत दुग्ध वसा, 3.5 प्रतिशत प्रोटीन और 36.0 प्रतिशत कुल ठोस से कम नहीं होगा। विनियम 4.7.1(2) विनिर्दिष्ट अनुसार हैं लेबल पर घोषणा करके 5.0 प्रतिशत की अधिकतम सीमा तक स्टार्च मिलाया जा सकेगा।

आईसक्रीम के मानक साफ्टी आईसक्रीम को भी लागू होंगे।

ऐसी आईसक्रीम की दशा में, जहां चाकलेट या वैसा ही आवश्यक भाग एक अलग परत बनाता है, वहां केवल आईसक्रीम वाला भाग, आईसक्रीम के मानकों के अनुरूप होगा।

आइसक्रीम, कुल्फी, चाकलेट आइसक्रीम या साफ्टी आइसक्रीम से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दूध और/या दुग्ध से व्युत्पन्न अन्य उत्पादों में अन्य पोषक मधुकारकों जैसे चीनी, डैक्सटोज, प्राक्टोज, द्रव ग्लूकोज, शुष्क द्रव ग्लूकोज, माल्टोडेक्सट्रीन, उच्च माल्टोज कार्न सीरप, मधु, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, अदरक और गरी को मिलाकर शीतलन द्वारा पार्श्वरीकरण से प्राप्त किया जाता है। इसमें चाकलेट, और बेकरी उत्पाद जैसे केक या कुकीज आदि की अलग से परत और/या आवरण हो सकता है। यह उत्पाद शीतित कठोर या मृदुगदता तक शीतित हो सकता है। यह सुस्वादित जायकेदार और असुरक्षिकारक तथा खटवास की गंध से मुक्त होगा। इसमें परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञेय खाद्य योग्यक अंतर्विष्ट हो सकते हैं। उक्त उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में विनिर्दिष्ट सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :

अपेक्षाएं	आइसक्रीम	मध्य वसा वाली आइसक्रीम	कम वसा वाली आइसक्रीम
कुल ठोस	36.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	26.0 प्रतिशत से अन्यून
भार या आयतन (ग्राम/ लीटर)	525 से अन्यून	475 से अन्यून	475 से अन्यून
दुध वसा	10.0 प्रतिशत से अन्यून	5.0 प्रतिशत से अन्यून किंतु 10.0 प्रतिशत से न्यून	2.5 प्रतिशत से अनधिक
दुध प्रोटीन (एन : 6.38)	3.5 प्रतिशत से अन्यून	3.5 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से अन्यून

टिप्पण : उस दशा में जहां चाकलेट, केक या उसी प्रकार के खाद्य विलेपन, आधार या परत रूप में किसी उत्पाद का पृथक भाग है, वहां पर केवल आइसक्रीम वाला भाग ऊपर दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा और आइसक्रीम का प्रकार लेबल पर स्पष्टतया उपदर्शित होगा अन्यथा आइसक्रीम के लिए मानक लागू होंगे।

2. शुष्कित आइसक्रीम मिश्रण वह सामग्री है जो फुहार अथवा रोलर द्वारा आइसक्रीम मिश्रण के शुष्कन से तैयार की गई है। इसमें दुध ठोस, सुक्रोस या कार्न सीरप या परिष्कृत शर्करा होगी। इसमें अनुज्ञेय रंग और सुवास अंतर्विष्ट होंगे। इसमें भार के अनुसार 1.25 प्रतिशत से अनधिक स्थायीकारक और पायसीकारक होंगे। उत्पाद में 27.0 प्रतिशत से अन्यून दुध वसा और 9.5 प्रतिशत प्रोटीन और भार के अनुसार 4 प्रतिशत से अन्यून आद्रता होगी। सक्रोज (इक्षु शर्करा) अंश भार के अनुसार 40 प्रतिशत से अन्यून होगी।

शुष्कन की रीति लेबल पर उल्लिखित की जाएगी। इसे वायुरूद्ध मुहरबंद आधानों में पैक किया जाएगा।

शुष्कित आइसक्रीम मिश्रण/ शुष्कित शीतित मिष्ठान कन्फेक्शन¹ से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो पूर्ण रूप से विहित मात्रा में पानी मिलाने पर संबंधित उत्पादों की अपेक्षाओं के अनुरूप उत्पाद बन जाएगा, अर्थात् विनियम 5.1.7(1) के अधीन यथा विहित आइसक्रीम मध्यम वसा युक्त आइसक्रीम, कम वसा युक्त आइसक्रीम और इन विनियमों के विनियम 5.1.7(3) के अधीन यथा विहित शीतित कन्फेक्शन, मध्यम वसा युक्त कन्फेक्शन और कम वसा युक्त शीतित कन्फेक्शन, दोनों उत्पादों के लिए भार/मात्रा की अपेक्षाओं के सिवाय उक्त उत्पाद की आद्रता 4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञेय खाद्य योग्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में यथा विनिर्दिष्ट जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

3. शीतित मिष्ठान/शीतित कन्फेक्शन से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दुध वसा और/या खाद्य वनस्पति तेलों और वसा जिसका संयुक्त गलनांक 37.0 डिग्री सें. से अधिक नहीं है और दुध प्रोटीन एकल या मिश्रित/या वनस्पति प्रोटीन उत्पाद एकल या मिश्रित पोषक मधुकारक कर्मकों जैसे शर्करा, डेक्सट्रोज, फ्रेक्टोज, द्रव ग्लूकोज, शुष्क द्रव ग्लूकोज, माल्टोडैक्सट्रीन, उच्च माल्टोज, कार्न सीरप, मधु, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, अदरक और गरी को मिलाकर या उसके बगैर शीतलन द्वारा पाश्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है। उत्पाद में चाकलेट केक या कुकीज जैसे बेकरी उत्पाद भी हो सकेंगे जो अलग से परत और/या आवरण में हो सकता है। ये शीतित कठोर या मृदुगाढ़ता तक शीतित हो सकेंगे। इसमें कृत्रिम मधुकारक नहीं होंगे। उत्पाद सुसवादित जायकेदार और असुरूचिकारक एवं खटवास की गंध से मुक्त होगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञेय खाद्य योग्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :

अपेक्षाएं	शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन	मध्य वसा वाली शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन	वसा वाली शीतित मिष्ठान या कम शीतित कन्फेक्शन
कुल ठोस	36.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	26.0 प्रतिशत से अन्यून
भार/मात्रा (ग्राम/ लीटर)	525 से अन्यून	475 से अन्यून	475 से अन्यून

¹ यह जी.एआर 356(ई), तारीख 7 जून, 2005 द्वारा संशोधित चीज ग्रेड के लिए संशोधित मानक है और अंतिम अनुमोदन के लिए लंबित है और फिलहाल 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किया गया है।

² आइसक्रीम, कुल्फी और चाकलेट आइसक्रीम के लिए यह मानक वर्तमान में प्रवर्तन में है। जी.एस.आर. 356(ई), तारीख 7 जून, 2005 द्वारा पुनरीक्षित मानक अनुमोदन के लिए लंबित है और फिलहाल तारीख 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किए गए हैं।

अपेक्षाएं	शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन	मध्य वसा वाली शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन	वसा वाली शीतित मिष्ठान या कम शीतित कन्फेक्शन
कुल वसा	10.0 प्रतिशत से अन्यून	5.0 प्रतिशत से अन्यून किंतु 10.0 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से अनधिक
दुग्ध प्रोटीन (एन : 6.38)	3.5 प्रतिशत से अन्यून	3.5 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से अन्यून

टिप्पण : उस दशा में, जहां चाकलेट, केक या उसी प्रकार के खाद्य विलेपन, आधार या परत जो अलग से किसी उत्पाद का भाग है, वहां पर केवल शीतित मिष्ठान शीतित कन्फेक्शन वाला भाग ऊपर दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन का प्रकार लेबल पर स्पष्टतया उपदर्शित होगा अन्यथा शीतित मिष्ठान या शीतित कन्फेक्शन के लिए मानक लागू होंगे और प्रत्येक शीति लस्सी/शीतित कन्फेक्शन के प्रत्येक पैकिंग पर विनियम 4.4.5(41) के अनुरूप लेबल पर उचित घोषणाएं होंगी।

4. "मिल्क आइस या मिल्क लोली" से ईक्षु चीनी डेक्सट्रोज, द्रव ग्लूकोस, शुष्क द्रव ग्लूकोस, अंडे, फल रस, दूढ़ फल, चाकलेट, खाद्य सुरुचिकारक और अनुज्ञात खाद्य रंगों को मिलाकर या मिलाए बिना दुग्ध उत्पाद से अभिप्राप्त किया गया जमा हुआ उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें उत्पाद के 0.5 प्रतिशत से अनधिक अनुज्ञात स्थायीकारक होंगे। मिश्रण को जमाने से पूर्व समुचित रूप से ताप अभिक्रियित किया जाएगा। उत्पाद में 2.0 प्रतिशत से अधिक दुग्ध वसा, 3.5 प्रतिशत से कम प्रोटीन और 20.0 प्रतिशत से कम कुल ठोस नहीं होगा।

मिल्क आइस या मिल्क लोली से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दूध और/या दूध से व्युत्पन्न अन्य उत्पादों से तैयार किए गए पास्टरीकृत मिश्रण के साथ शर्करा, डेक्सट्रोज, फ्रेक्टोज, द्रव ग्लूकोज, शुष्क द्रव ग्लूकोज, माल्टोडैक्सट्रीन, उच्च माल्टोज, कार्न सीरप, मधु, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, चाकलेट, अदरक और गिरी जैसे मधुकारकों को मिलाकर या उसके बगैर शीतलन द्वारा पाश्चुरीकरण से अभिप्राप्त किया जाता है। उत्पाद में चाकलेट और केक या कुकीज जैसे बेकरी उत्पाद भी हो सकेंगे अलग से परत और/या आवरण में हो सकता है। ये शीतित कठोर या मृदुगुदता तक शीतित हो सकेंगे। इसमें कृत्रिम मधुकारक नहीं होंगे। उत्पाद सुस्वादित जायकेदार और असुरुचिकारक एवं खटवास की गंध से मुक्त होगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञेय खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| (1) कुल ठोस (एम/एम) | 20 प्रतिशत से अन्यून |
| (2) दुग्ध वसा (एम/एम) | 2.2 प्रतिशत से अनधिक |
| (3) दुग्ध प्रोटीन (एन : 6.38) | 3.5 प्रतिशत से अन्यून |

5. खोया चाहे यह किसी भी नाम से बेचा जाता है जैसे पिंडि, दानेदार घाप, माया या कावा, से गाय या भैंस या बकरी या भेड़ के दूध या दूध ठोस या उसके संयोजन को शीघ्र सुखाकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दुग्ध वसा का अंश भार के अनुसार परिष्कृत उत्पाद के 30 प्रतिशत से कम नहीं होगा। इसमें साइट्रिक अम्ल भार के अनुसार 0.1 प्रतिशत से अनधिक हो सकेगा। यह मिलाए गए स्टार्च, मिलाए गई शर्करा और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगा।

विनियम 5.1.8 वाष्पित/संघनित दूध और दुग्ध उत्पाद

1. वाष्पित दूध से गाय और/या भैंस के दूध से, उसे गर्म करके या किसी ऐसी अन्य प्रक्रिया जिससे उसी संयोजन और विशेषताओं का उत्पाद बन जाता है, द्वारा आंशिक जल को निकालकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दूध के वसा और प्रोटीन अंश को दूध के संघटकों को इस प्रकार मिलाकर और/या व्यवहृत करके समायोजित किया जा सकेगा जिससे कि समायोजित किए जाने पर दूध के केसिन अनुपात के लिए छैने के पानी के प्रोटीन में परिवर्तन न हो सके। उत्पाद का जायकेदार स्वाद और सुवास होगा और असुरुचिकारकों तथा खटवास से मुक्त होगा। इसमें दूध के विजातीय पदार्थ नहीं होंगे। उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

¹ यह जी.एस.आर. 325(ई), तारीख 7 जून, 2005 द्वारा आइसक्रीम, कुल्फी, चाकलेट आइसक्रीम और सोफ्टी आइसक्रीम के लिए पुनरीक्षित मानक है जो अंतिम अनुमोदन के लिए लंबित हैं और फिलहाल 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किए गए हैं।

² शुष्कित आइसक्रीम मिश्रण का यह मानक वर्तमान में प्रवर्तन में है। जी.एस.आर. 356(ई), तारीख 7 जून, 2005 द्वारा पुनरीक्षित मानक अंतिम अनुमोदन के लिए लंबित हैं और फिलहाल तारीख 31 जनवरी, 2011 तक आस्थगित किए गए हैं।

उत्पाद	दुग्ध वसा	दुग्ध ठोस	दुग्ध ठोसों में दुग्ध प्रोटीन वसा नहीं
(1) वाष्पित दूध	8.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	26.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(2) वाष्पित भागतः मखनिया दूध	1.0 प्रतिशत (एम/एम) से अन्यून और 8.0 प्रतिशत (एम/एम) से अनधिक	20.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(3) वाष्पित मखनिया दूध	1.0 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक	20.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(4) वाष्पित उच्च वसायुक्त दूध	15.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	11.5 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून

2. मधुरित वाष्पित दूध से गाय और/या भैंस के दूध से आंशिक जल को निकालकर और शर्करा या अन्य शर्कराओं के साथ सुक्रोस के संयोजन को मिलाकर या किसी ऐसी अन्य प्रक्रिया से, जिससे उसी मिश्रण और विशेषताओं का उत्पाद प्राप्त हो जाता है, अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दूध के वसा और/या प्रोटीन अंश दूध के संघटकों को इस प्रकार मिलाकर और/या व्यवहृत करके समायोजित किया जा सकेगा जिससे समायोजित किए जाने पर दूध के केसिन के लिए छैने के पानी के प्रोटीन में परिवर्तन न हो। इसमें दूध के विजातीय पदार्थ नहीं होंगे। उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

उत्पाद	दुग्ध वसा	दुग्ध ठोस	दुग्ध ठोसों में दुग्ध प्रोटीन वसा नहीं
(1) मधुरित संघनित दूध	9.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून से अन्यून	31.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(2) मधुरित संघनित मखनिया दूध	1.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक से अन्यून	26.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(3) मधुरित संघनित भागतः मखनिया दूध	3.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून किंतु 9.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	28.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून
(4) मधुरित संघनित उच्च वसायुक्त दूध	16.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	30.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून

3. दुग्ध चूर्ण से गाय और/या भैंस के दूध से आंशिक जल को निकालकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दूध के वसा और प्रोटीन अंश को दूध के संघटकों को इस प्रकार निकालकर और/या व्यवहृत करके समायोजित किया जा सकेगा जिससे कि समायोजित किए जाने पर दूध के केसिन अनुपात के लिए छैने के पानी के प्रोटीन में परिवर्तन न हो सके। उत्पाद का एक समान रंग और जायकेदार स्वाद तथा सुवास होगा और असुरूचिहारक तथा खटवास से मुक्त होगा। उत्पाद वनस्पति तेल/वसा, खनिज तेल, गाढ़ा करने वाले कर्मकों मिलाए गए सुवास और मधुकारक से मुक्त होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

उत्पाद	आर्द्रता	दुग्ध वसा	दुग्ध में दुग्ध प्रोटीन, वसा नहीं	टाइटेडबल अम्लता (मिली. 0.1 एनएन एओएच/ 10 ग्राम ठोस, वसा नहीं)	प्रतिशत विलेयता	शुष्क भार आहार पर कुल भस्म
(1) संपूर्ण दुग्ध चूर्ण	4.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	26.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	18.0 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक	99 से अन्यून से अनधिक	7.3 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक
(2) भागतः मखनिया दुग्ध चूर्ण	5.0 प्रतिशत से अनधिक	1.5 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून किंतु 26.0 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	18.0 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक	99 से अन्यून	8.2 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक
(3) मखनिया दुग्ध चूर्ण	5.0 प्रतिशत से अनधिक	1.5 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक	34.0 प्रतिशत (एमएम) से अन्यून	18.0 से अनधिक	99 से अन्यून	8.2 प्रतिशत (एमएम) से अनधिक

विनियम 5.1.9 : शिशु पोषण के लिए आहार

1. शिशु दुग्ध आहार से गाय या भैंस के दूध या उसके संयोजन को घ्रे या रोलर से सुखाकर तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दूध का विभिन्न दुग्ध ठोस, कार्बोहाइड्रेट जैसे सुक्रोस, डेक्सट्रोस तथा डैक्सट्रीन्स, माल्टोडेक्सट्रीन, माल्टोस और लैक्टोस, लवण जैसे फास्फेट तथा साइट्रेट, विटामिन ए, डी, ई, बी, समूह, विटामिन सी और अन्य विटामिन तथा खनिज जैसे लोहा, तांबा, जिंक, और आयोडीन को आंशिक रूप से हटाकर/उनका प्रतिस्थापन करके रूपांतरण किया जा सकेगा। खनिज लवणों और विटामिन यौगिक के स्रोत को निम्नलिखित में से उपयोग किया जा सकेगा -

कैल्शियम (सीए) - कैल्शियम कार्बोनेट, कैल्शियम क्लोराइड, कैल्शियम साइट्रेट, कैल्शियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्शियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्शियम फास्फेट ट्राईबेसिक;

2. फास्फोरस (पी) - कैल्शियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्शियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्शियम फास्फेट ट्राईबेसिक, मैग्निशियम फास्फेट डायबेसिक, पोटेशियम फास्फेट डायबेसिक;

3. क्लोराइड (सीएल) - कैल्शियम क्लोराइड, कोलाइन क्लोराइड, मैग्निशियम क्लोराइड, मैग्नीज क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड आयोडाइड;

4. लोहा (एफई) - फेरियस साइट्रेट, फेरियस लक्टेट, फेरियस सल्फेट, फेरिक पाईरोफास्फेट;

5. मैग्निशियम (एमजी) - मैग्निशियम क्लोराइड, मैग्निशियम आक्साइड, मैग्निशियम फास्फेट डायबेसिक;

6. सोडियम (एनए) - सोडियम बाइकार्बोनेट, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड आयोडाइड, सोडियम साइट्रेट, सोडियम फास्फेट मोनोबेसिक;

7. पोटेशियम (के) - पोटेशियम फास्फेट डायबेसिक;

8. तांबा (सीयू) - क्यूपरिक साइट्रेट, क्यूपरिक सल्फेट;

9. आयोडीन (आई) - पोटेशियम आयोडाइड, सोडियम आयोडाइड;

10. जिंक (जेडएन) - जिंक सल्फेट;

11. मैग्नीज (एमएन) - मैग्नीज क्लोराइड, मैग्नीज सल्फेट;

12. विटामिन ए - रेटिनाइल ऐसिटेट, रेटिनाइल पाल्मिटेट, रेटिनाइल प्रोपायोनेट;

13. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन;
14. विटामिन डी - विटामिन डी₂ - इगॉकैल्सिफिरोल, विटामिन डी₃ - कोलीकैल्सिफिरोल, कोलीकैल्सिफिरोल कोलेस्टिरोल;
15. विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा-टोकोफिरायल सक्साइनेट;
16. थियामाइन (विटामिन बी₁) - थियामाइन क्लोराइड हाईड्रोक्लोराइड, थियामाइन मोनोनाइट्रेट;
17. रिबोफ्लेविन (विटामिन बी₂) - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन '5' -फास्फेट सोडियम;
18. नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
19. विटामिन बी₆ - पाइरिडोक्सिन हाईड्रोक्लोराइड;
20. बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
21. फोल्तासिन - फोलिक एसिड;
22. पैंटोथेनिक एसिड - कैल्शियम पैंटोथेनेट, पेन्थिनोल;
23. विटामिन बी₁₂ - साइनोकोबलामिन, हाईड्रोक्सीकोबलामिन;
24. विटामिन के - फाइटोइलमेनाक्वोनोन;
25. विटामिन सी - एस्कॉर्बिक एसिड, सोडियम एसकार्बेट, कैल्शियम एसकार्बेट, एसकार्बाइल-6 पामीटेट;
26. कोलाइन - कोलाइन बाइटारटेट, कोलाइन क्लोराइड;
27. इन्सोलिटोल;
28. सेलिफिथम - सोडियम सेलिनाइट।

उत्पाद में पिण्डक नहीं होंगे और बाहर से देखने पर एकसमान दिखाई देगा। यह स्टार्च और मिलाए गए प्रतिआक्सीकारक से मुक्त होगा। इसमें कोई गंधही तथा काष्ण पदार्थ, परिरक्षक और मिलाए गए रंग और गंध तथा ऐसी कोई अन्य सामग्री नहीं होगी जो मनुष्य के स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हो। इसका स्वाद विकृतगंधी नहीं होगा और उसमें कोई दुर्गंध नहीं होगी। इसमें आहार सहयोग्य अंतर्विषय नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात्—

1. आद्रता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	4.5
2. कुल दुग्ध प्रोटीन भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	12.0
3. कुल वसा, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	18.0
4. कुल भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	8.5
5. तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	0.1
6. विलेयता:	
अधिकतम विलेयता सूचक	2.0 मि. लि.
विलेयता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	98.5
7. विटामिन ए (रेटिनोल के रूप में) यूजी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	350 यूजी
8. मिलाया गया विटामिन डी(कोलेकैल्सिफिरोल या इगॉकैल्सिफिरोल के रूप में अभिव्यक्त) यूजी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	4.5 यूजी
9. विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	35 मि. ग्रा.

10. थियामाइन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	185 यूजी
11. रिबोफ्लेविन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	275 यूजी
12. नियासिन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1160 यूजी
13. पायरिडोक्सिन यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	160 यूजी
14. फोलिस अम्ल, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
15. पेंटोथेनिक अम्ल, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1.4 मि. ग्रा.
16. विटामिन बी12, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.7 यूजी
17. कोलाइन, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	32 मि. ग्रा.
18. विटामिन के, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	18 यूजी
19. बायोटिन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	7.0 यूजी
20. सोडियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	90 मि. ग्रा.
21. पोटेशियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	370 मि. ग्रा.
22. क्लोराइड, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	250 मि. ग्रा.
23. कैल्शियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	230 मि. ग्रा.
24. फॉस्फोरस, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	115 मि. ग्रा.
25. मैग्निशियम, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	22 मि. ग्रा.
26. लोहा, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 मि. ग्रा.
27. आयोडिन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
28. तांबा, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	280 यूजी
29. जिंक, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) और (से अनधिक)	2.5 मि. ग्रा. 5.0 मि. ग्रा.
30. मैंगनीज, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
31. सेलेनियम, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	14 यूजी
32. जीवाणु गणना, प्रति ग्राम (से अनधिक)	10,000
33. कोलीफॉर्म गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
34. यीस्ट और माउल्ड गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
35. सालमोनेला और शिगेला (में अनुपस्थित)	25 ग्राम
36. ई. कोली (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
37. स्टेफाइलोकोकस एरिसेस (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम

उत्पाद वायुरूद्ध मुहरबंद, साफ और नम्य आधानों में जिन्हें फिल्म या संयोजन या बोर्ड पेपर से बने किसी सबस्ट्रेट पालीथीलीन पोलिस्टर, घात्विकीकृत फिल्म या एल्यूमिनियम फवायल से बनाया गया हो, इस प्रकार पैक किया जाएगा कि उन्हें क्षय से बचाया जा सके।

इसे नाईट्रोजन या नाईट्रोजन और कार्बन के मिश्रण में पैक किया जा सकेगा।

2. शिशु फार्मूला से गाय या भैंस के दूध या उसके मिश्रण को स्त्रे या रोलर से सुखाकर तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। दूध के दुग्ध वसा को वनस्पति तेलों, जो बहु-संतृप्त वसीय अम्लों से युक्त हों और/या विभिन्न दुग्ध ठोस द्वारा, कार्बोहाइड्रेट्स जैसे सुक्रोस, डेक्सट्रोस तथा डैक्सट्रीन्स/माल्टोडेक्सट्रीन, माल्टोस और लेक्टोस, लवण जैसे फास्फेट तथा साइट्रेट, विटामिन ए, डी, ई, बी, और सी, समूह और अन्य विटामिनों और धातु जैसे लोहा, तांबा, जिंक और आयोडीन तथा अन्य द्वारा आंशिक रूप से हटाकर/उनका प्रतिस्थापन करके उपांतरित किया जा सकेगा। ऐसे वनस्पति तेलों को जिनमें बहुसंतृप्त वसीय अम्ल अधिक न हों, आंशिक रूप से प्रतिस्थापित दुग्ध वसा में उस सीमा तक मिलाया जा सकेगा कि उत्पाद में भार के अनुसार कम से कम 12 प्रतिशत दुग्ध वसा हो और उत्पाद का कम से कम 1.398 ग्राम/100 ग्राम लोनालिप्ट अंश हो।

उत्पाद में विटामिन ई कम से कम 0.70 आई.यू./100 केसीएल. होगा। उत्पाद में सूची में दिए गए विटामिनों और खनिजों के अतिरिक्त अन्य पोषणकारी तत्व अंतर्विष्ट हो सकेंगे जिन्हें उस समय मिलाया जा सकेगा जब मानवीय दूध में सामान्यतः पाए जाने वाले पोषणकारी तत्व प्रदान करने के लिए अपेक्षित हो, अर्थात्—

1. केरोटिनेस	0.25 मि.ग्रा./लि. से अन्यून
2. फ्लूओराइन	0.17 मि.ग्रा./लि. से अन्यून
3. एमिनो अम्ल	9 मि.ग्रा. /लि. से अन्यून (एमिनो अम्ल के केवल एल फार्मर्स प्रयोग किए जा सकेंगे।)
4. गैर-प्रोटीन नाइट्रोजन	173 मि.ग्रा./लि. से अन्यून
5. न्यूक्लियोटाइड्स	11.7 मि.ग्रा./लि. से अन्यून
6. कार्नीटाइन	11.27 यूजी/लि. से अन्यून
7. लेक्टलब्युमिन	1.4 ग्रा./लि. से अन्यून
8. लेक्टोफेरिन	0.27 ग्रा./लि. से अन्यून
9. लाइसोजाइम	0.8 ग्रा./लि. से अन्यून
10. फ्यूकोस	1.3 ग्रा./लि. से अन्यून
11. ग्लूकोसामाइन	0.7 ग्रा./लि. से अन्यून
12. इनोसिटोल	0.39 ग्रा./लि. से अन्यून
13. साइट्रिक अम्ल	0.35 ग्रा./लि. से अन्यून
14. कोलेस्ट्रॉल	88 मि.ग्रा./लि. से अन्यून
15. लिपिड फास्फोरस	7 मि.ग्रा./लि. से अन्यून
16. प्रोस्टाग्लेनडिन्स	150 मि.ग्रा./लि. पीजीई से अन्यून 400 मि.ग्रा./लि. पीजीएफ से अन्यून

जब इनमें से कोई पोषक मिलाया जाता है, तो इन मिलाए गए पोषकों की मात्रा की लेबल पर घोषणा की जाएगी और यह उल्लिखित मात्रा से अन्यून नहीं होगी। इसमें मध्यम श्रृंखला के ट्राईग्लिसराइड्स, टोराइन, मोलीडेनम और क्रोमियम अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

खनिज लवण और विटामिन मिश्रण निम्नलिखित में से उपयोग किया जा सकेगा -

1. कैल्शियम (सीए) - कैल्शियम कार्बोनेट, कैल्शियम क्लोराइड, कैल्शियम साइट्रेट, कैल्शियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्शियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्शियम फास्फेट ट्राईबेसिक;
2. फास्फोरस (पी) - कैल्शियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्शियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्शियम फास्फेट ट्राईबेसिक, मैग्निशियम फास्फेट डायबेसिक, पोटेशियम फास्फेट डायबेसिक;
3. क्लोराइड (सीएल) - कैल्शियम क्लोराइड, कोलाइन क्लोराइड, मैग्निशियम क्लोराइड, मैग्नीज क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड आयोडाइड;
4. लोहा (एफई) - फेरियस साइट्रेट, फेरियस लक्टेट, फेरियस सल्फेट, फेरिक पाईरोफास्फेट;

5. मैग्निशियम (एमजी)- मैग्निशियम क्लोराइड, मैग्निशियम आक्साइड, मैग्निशियम फास्फेट डायाबेसिक;
6. सोडियम (एनए) - सोडियम बाइकार्बोनेट, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोरोइड आयोडाइज्ड, सोडियम साइट्रेट, सोडियम फास्फेट मोनोबेसिक;
7. पोटेशियम (के) - पोटेशियम फास्फेट डायाबेसिक;
8. तांबा (सीयू) - क्यूपरिक साइट्रेट, क्यूपरिक सल्फेट;
9. आयोडीन (आई) - पोटेशियम आयोडाइड, सोडियम आयोडाइड;
10. जिंक (जैडएन) - जिंक सल्फेट;
11. मँगनीज (एमएन का स्रोत) - मँगनीज क्लोराइड, मँगनीज सल्फेट;

विटामिन

1. विटामिन ए - रेटिनाइल ऐसिटेट, रेटिनाइल पाल्मीटेट, रेटिनाइल प्रोपायोनेट;
2. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन;
3. विटामिन डी - विटामिन डी2 - इगोक्लिफिरोल, विटामिन डी3 - कोलीकैल्सिफिरोल, कोलीकैल्सिफिरोल - कोलेस्टिरोल;
4. विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-एल्फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा-टोकोफिरायल सक्साइनेट;
5. थायामाइन (विटामिन बी1) - थियामाइन क्लोराइड हाईड्रोक्लोराइड, थियामाइन मोनोनाइट्रेट;
6. रिबोफ्लेविन (विटामिन बी2) - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन 5'' - फास्फेट सोडियम;
7. नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटिनामिक एसिड;
8. विटामिन बी6 - पाइरिडोक्सिन हाईड्रोक्लोराइड;
9. बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
10. फोलासिन - फोलिक एसिड;
11. पेंटोथेनिक एसिड - कैल्शियम पेंटोथेनेट, पेन्थिनोल;
12. विटामिन बी12 - साइनोकोबलामिन, हाईड्रोक्सीकोबलामिन;
13. विटामिन के - फाइटोइलमेनाक्वीनोन;
14. विटामिन सी - एसकोबिक एसिड, सोडियम एसकार्बेट, कैल्शियम एसकार्बेट, एसकार्बाइल-6 पामीटेट;
15. कोलाइन - कोलाइन बाइटार्ट्रेट, कोलाइन क्लोराइड;
16. इन्सोसिटोल;
17. सेलिनियम - सोडियम सेलिनाइट।

उत्पाद में पिण्डक नहीं होंगे और बाहर से देखने पर एकसमान दिखाई देगा। यह मिलाए गए स्टार्च, मिलाए गए रंग और मिलाए गए सुवास से मुक्त होगा। इसमें इसका स्वाद विकृतगंधी नहीं होगा और उसमें कोई दुर्गंध नहीं होगी।

इसमें नीचे सूची में दिए गए आहार सहयोग्य हो सकेंगे, -

आहार सहयोग्य	पीने के लिए तैयार उत्पाद में 100 मि.लि. में अधिकतम स्तर
सोडियम हाइड्रोक्साइड	अच्छी विनिर्माण परिपाटि द्वारा सीमित और सभी प्रकार के शिशु फार्मूले में
सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	सोडियम तथा पोटेशियम के लिए सीमा के भीतर
सोडियम कार्बोनेट	
पोटेशियम हाइड्रोक्साइड	
पोटेशियम हाइड्रोजन	
कार्बोनेट पोटेशियम	
कार्बोनेट	
कैल्शियम हाइड्रोक्साइड	
सोडियम साइट्रेट	
एल(अ) लेक्टिक अम्ल, एल(अ) लेक्टिक अम्ल उत्पाद संवर्धन, साइट्रिक अम्ल एंटीआक्सीडेंट्स मिश्रित टोकोफिरोल्स सांद्रता और	सभी प्रकार के शिशु फार्मूले में अच्छी विनिर्माण परिपाटि द्वारा सीमित
एल-एसकोरबाइल पामिटेट	सभी प्रकार के शिशु फार्मूले में 1 मि.ग्रा.
मोना और डिग्लिसिराइड्स	0.4 ग्राम

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात्—

1. आद्रता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	4.5
2. कुल दुग्ध प्रोटीन भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) और (से अनधिक)	10.0 16.0
3. कुल वसा, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) दुग्ध वसा, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) लिनोलिएट प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	18.0 12.0 1.398 ग्राम
4. कुल भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	8.5
5. तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	0.1
6. विलेयता: अधिकतम विलेयता सूचक विलेयता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	2.0 मि.लि. 98.5
7. विटामिन ए (रेटिनोल के रूप में) यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	350 यूजी
8. मिलाया गया विटामिन डी (कोलेकैल्सिफिरोल या इर्गोकैल्सिफिरोल के रूप में अभिव्यक्त) यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	4.5 यूजी
9. विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	35 मि.ग्रा.
10. थियामाइन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	185 यूजी
11. रिबोफ्लेविन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	275 यूजी
12. नियासिन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1160 यूजी
13. पायरिडोक्सिन यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	160 यूजी
14. फोलिक अम्ल, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी

15.	पेंटोथेनिक अम्ल, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1.4 मि.ग्रा.
16.	विटामिन बी12, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.7 यूजी
17.	कोलाइन, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	32 मि.ग्रा.
18.	विटामिन के, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	18 यूजी
19.	बायोटिन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	7.0 यूजी
20.	विटामिन ई (ए टोकोफिरोल मिश्रण के रूप में) आई.यू. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	3.15 आई.यू.
21.	सोडियम, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	90 मि.ग्रा.
22.	पोटेशियम, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	370 मि.ग्रा.
23.	क्लोराइड, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	250 मि.ग्रा.
24.	कैल्शियम, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	230 मि.ग्रा.
25.	फास्फोरस, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	115 मि.ग्रा.
26.	मैग्निशियम, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	22 मि.ग्रा.
27.	लोहा, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 मि.ग्रा.
28.	आयोडीन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
29.	तांबा, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	280 यूजी
30.	जिंक, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) और (से अनधिक)	2.5 मि.ग्रा. 5.0 मि.ग्रा.
31.	मैंगनीज, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
32.	सेलेनियम, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	14 यूजी
33.	जीवाणु गणना, प्रति ग्राम (से अनधिक)	10,000
34.	कोलीफॉर्म गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
35.	यीस्ट और माउल्ड गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
36.	सालमोनेला और शिगेला (में अनुपस्थित)	25 ग्राम
37.	ई कोली (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
38.	स्टेफाइलोकोकस एरिसेस (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम

समय-पूर्व/जन्म के समय कम वजन वाले शिशु के लिए दुग्ध अनुकल्प -

परंतु समय-पूर्व/जन्म के समय कम वजन वाले शिशु के लिए दुग्ध अनुकल्प ऊपर उल्लिखित अपेक्षाओं के अतिरिक्त निम्नलिखित अपेक्षाएं भी पूर्ण करेंगे:-

1. प्रोटीन प्रति 100 के. कैल 2.25 - 2.75 ग्राम तक होगा।
2. खनिज अंश प्रति 100 के. कैल 0.5 ग्राम से कम नहीं होगा। कैल्शियम: फास्फोरस का अनुपात 2:1 होगा। सोडियम, पोटेशियम और क्लोराइड का मिश्रण 40 मिली प्रति लिटर समकक्ष से कम नहीं होगा।
3. छाछ - दूध का सत्व अनुपात 60:40 होगा। अनिवार्य एमिनो अम्ल में तोराइन, क्रिसटाइन, टाइरोसाइन और हिस्टिडाइन भी सम्मिलित होने चाहिए।

लेक्टोज मुक्त शिशु दुग्ध अनुकल्प**लेक्टोज और सुक्रोस मुक्त शिशु दुग्ध अनुकल्प सुक्रोस मुक्त शिशु दुग्ध अनुकल्प**

परन्तु लेक्टोज मुक्त या लेक्टोज और सुक्रोस मुक्त या सुक्रोस मुक्त शिशु दुग्ध अनुकल्प मानक में उल्लिखित अपेक्षाओं के अतिरिक्त निम्नलिखित अपेक्षाएँ भी पूरी करेंगे, परन्तु इन तीन उत्पादों में दुग्ध वसा और लेसीथीन के स्थान पर खाद्य वनस्पति तेल का पायसीकारक के रूप में उपयोग किया जा सकेगा:-

1. सोया प्रोटीन आधारित, लेक्टोज मुक्त फार्मूला में ग्लूकोज, डेक्सट्रोस, डेक्सट्रीन/माल्टोडेक्सट्रीन, माल्टोज और/या सुक्रोस के रूप में सोया प्रोटीन और कार्बोहाइड्रेट होंगे;
2. लेक्टोज-मुक्त गाय/भैंस के दुग्ध आधारित फार्मूलों में ग्लूकोज, डेक्सट्रोस, डेक्सट्रीन/माल्टोडेक्सट्रीन, माल्टोज और सुक्रोस के रूप में कार्बोहाइड्रेट होंगे।

हाईपोएलरजेनिक शिशु दुग्ध अनुकल्प

परन्तु हाईपोएलरजेनिक शिशु दुग्ध अनुकल्प, मानक में उल्लिखित अपेक्षाओं के अतिरिक्त निम्नलिखित अपेक्षा भी पूरी करेगा:-

1. प्रोटीन हाईड्रोलाइज्ड छाछ या दुग्ध सत्त्व होगा या,
2. 100 प्रतिशत एमिनो अम्लों से मुक्त प्रोटीन के स्रोत के रूप में होगा।

उत्पाद वायुरूद्ध मुहरबंद, साफ और नम्य आधानों में जिन्हें फिल्म या संयोजन या बोर्ड पेपर से बने किसी सबस्ट्रेट पालीथीलीन पोलिस्टर, धात्विकीकृत फिल्म या एल्यूमिनियम फ्लायल से बनाया गया हो, इस प्रकार पैक किया जाएगा कि उन्हें क्षय से बचाया जा सके। इसे नाईट्रोजन या नाईट्रोजन और कार्बन के मिश्रण में पैक किया जा सकेगा।

3. दुग्ध-अनाज आधारित परिपूरक खाद्य

दुग्ध-अनाज आधारित परिपूरक खाद्य, जिसे सामान्यतः अपस्तन्य खाद्य या अनुपूरक खाद्य कहा जाता है, से दुग्ध, खाद्यान्नों और/या फली(दालें), सोयाबीन, अनाजों, गरी और खाद्य तेल बीजों पर आधारित ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जिसे न्यून आद्रता अंश पर प्रसंस्कृत और इस प्रकार विखण्डित किया जाए जिससे कि यह जल, दूध और अन्य उपयुक्त साधन के साथ मिले हो जाए।

दुग्ध-अनाज आधारित परिपूरक खाद्य का आशय छह मास की आयु के पश्चात् शिशुओं की खुराक की अनुपूर्ति करना है।

दुग्ध-अनाज आधारित प्रतिपूरक खाद्य दूध, अनेक प्रकार के खाद्यान्नों, दालों, सोयाबीन, अनाजों, गरी और खाद्य तेल बीजों से प्रसंस्करण के पश्चात् अभिप्राप्त किए जाते हैं। इसमें खाद्य वनस्पति तेल, दुग्ध ठोस, विभिन्न कार्बोहाइड्रेट्स जैसे सुक्रोस, डेक्सट्रोस, डेक्सट्रीन्स/माल्टोडेक्सट्रीन, माल्टोस और लेक्टोज, कैल्शियम लवण, फोस्फेट और साइट्रेट और पोषण के हिसाब से महत्वपूर्ण अन्य खनिज और विटामिन अंतर्विष्ट हो सकेंगे। इसमें उत्पाद के भार के आधार पर न्यूनतम 10 प्रतिशत दुग्ध प्रोटीन होगा। इसमें भार के आधार पर न्यूनतम 5 प्रतिशत दुग्ध वसा भी होगी। इसमें अवसीय अम्ल लिए हुए हाईड्रोनीकृत वसा नहीं होगी। इसमें फंगल एल्फा एमीलेस, फल और शाक, अंडा और अंडा उत्पाद भार के आधार पर अधिकतम 0.025 प्रतिशत की सीमा तक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। इसमें एमिनो अमल जैसे लाईसिन, मेथियोनाइन, टोराइन, कार्निटाइन आदि सम्मिलित होंगे।

विटामिन मिश्रण और खनिज लवण के स्रोत निम्नलिखित में से उपयोग किए जा सकेंगे,-

1. कैल्शियम (सीए) - कैल्शियम कार्बोनेट, कैल्शियम फास्फेट ट्राईबेसिक; कैल्शियम सल्फेट;
2. फास्फोरस (पी) - कैल्शियम फास्फेट ट्राईबेसिक;
3. क्लोराइड (सीएल) - सोडियम क्लोराइड;
4. लोहा (एफई) - लोहा कम की गई हाईड्रोजन, इलेक्ट्रोलाइटिक लोहा;
5. मैग्निशियम (एमजी)- मैग्निशियम क्लोराइड, मैग्निशियम आक्साइड, मैग्निशियम फास्फेट डायबेसिक;
6. सोडियम (एनए) - सोडियम क्लोराइड;
7. जिंक (जैडएन) - जिंक सल्फेट;

विटामिन

1. विटामिन ए - रेटिनाइल ऐसिटेट, रेटिनाइल पाल्मीटेट, रेटिनाइल प्रोपायोनेट;
2. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन;
3. विटामिन डी - विटामिन डी₂ - इगोक्वैलिफिरोल, विटामिन डी₃ - कोलीकैलिफिरोल, कोलीकैलिफिरोल - कोलेस्टिरोल;
4. विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-एल्फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा-टोकोफिरायल सक्साइनेट;
5. थायामाइन (विटामिन बी₁) - थियामाइन क्लोराइड हाईड्रोक्लोराइड, थियामाइन मोनोहाइड्रेट;
6. रिबोफ्लेविन (विटामिन बी₂) - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन 5' - फास्फेट सोडियम;
7. नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
8. विटामिन बी₆ - पाइरिडोक्सिन हाईड्रोक्लोराइड;
9. बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
10. फोलासिन - फोलिक एसिड;
11. पेंटोथेनिक एसिड - कैलिशियम पेंटोथेनेट, पेन्थिनोल;
12. विटामिन बी₁₂ - साइनोकोबलामिन, हाईड्रोक्सीकोबलामिन;
13. विटामिन के - फाइटाइलमेनाक्वीनोन;
14. विटामिन सी - एसकोर्बिक एसिड, सोडियम एसकार्बेट, कैलिशियम एसकार्बेट, एसकार्बाइल-6 पामीटेट;
15. कोलाइन - कोलाइन बाइटार्ट्रेट, कोलाइन क्लोराइड;
16. इन्सोसिटोल;
17. सेलिनियम - सोडियम सेलिनाइट।

यह चूर्ण, छोटे कणों या फ्लेक के रूप में पिण्डकों से मुक्त होगा और देखने में एक जैसा होगा।

यह गर्द और बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा और इसमें परिरक्षी और मिलाए गए रंग और सुवास नहीं होगा। यह ऐसी सामग्री से मुक्त होगा जो मानव स्वास्थ्य के लिए हानिकर है।

इसमें निम्नलिखित योजक अंतर्विष्ट हो सकेंगे, -

पायसीकारक	शुष्क भार के आधार पर उत्पाद के 100 ग्राम में अधिकतम स्तर
लेसिथिन	1.5 ग्राम
मोनो और डिग्लिसिराइड्स	1.5 ग्राम
समायोजन कारक	
सोडियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	सोडियम के लिए सीमा के भीतर अच्छी विनिर्माण परिपाटि द्वारा सीमित
सोडियम कार्बोनेट	
सोडियम साइट्रेट	
पोटेशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	
पोटेशियम कार्बोनेट	
पोटेशियम साइट्रेट	
सोडियम हाईड्रोक्साइड	

पायसीकारक	शुष्क भार के आधार पर उत्पाद के 100 ग्राम में अधिकतम स्तर
सोडियम कैल्शियम हाईड्रोक्साइड	
पोटाशियम हाईड्रोक्साइड	
एल (अ) लेक्टिक अम्ल	
साइट्रिक अम्ल	
प्रतिआक्सीकारक	
मिश्रित टोकोफेरॉल सार 00 टोकोफेरॉल	300 मि.ग्रा./कि.ग्रा. वसा, एकल या संयोजन में
एल-एसकारबायल पॉलिस्टेट	200 मि.ग्रा./कि.ग्रा. वसा

यह निम्नलिखित अवस्थाओं के अनुरूप होगा, अर्थात्—

1. आर्द्रता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	5.0
2. कुल प्रोटीन भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	15.0
3. कुल वसा, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून)	7.5
4. कुल कार्बोहाइड्रेट, भार के आधार पर (से अन्यून)	55.0
5. कुल भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	5.0
6. तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक)	0.1
7. भार के आधार पर अपरिष्कृत रेशा (शुष्क आधार पर) (से अनधिक)	1.0
8. विटामिन ए (टोकोफेरॉल के रूप में) यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	350 यूजी
9. मिलाया गया विटामिन डी (कोलेकैल्सिफेरॉल या इर्गोकैल्सिफेरॉल के रूप में अभिव्यक्त) यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 यूजी
10. विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	25 मि.ग्रा.
11. रीयामाइन (हाईड्रोक्लोराइड के रूप में), मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.5 मि.ग्रा.
12. रिबोफ्लेविन, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.3 मि.ग्रा.
13. नियासिन, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	3.0 मि.ग्रा.
14. फोलेम अम्ल, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
15. लोहा, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 मि.ग्रा.
16. जिंक, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	2.5 मि.ग्रा.
और (से अनधिक)	5.0 मि.ग्रा.
17. जीवाणु गणना, प्रति ग्राम (से अनधिक)	10,000
18. कोलोफॉर्म गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
19. यीस्ट और माउल्ड गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
20. सालमोनेला और शिगेला (में अनुपस्थित)	25 ग्राम
21. ई. कोली (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
22. स्ट्रेफाइलोकोकस एरिसेस (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम

यह वायुरूद्ध मुहरबंद, साफ और मजबूत आधानों में या नम्य पैको में जिन्हें फिल्म या संयोजन या बोर्ड पेपर से बने किसी सब-स्ट्रेट, पालीथिलीन, पोलिस्टर धात्विकृत फिल्म या एल्यूमिनियम फवायल से बनाया हो, इस प्रकार पैक किया जाएगा कि उन्हें क्षय से बचाया जा सके।

4. प्रसंस्कृत अनाज आधारित प्रतिपूरक खाद्य जिसे सामान्यतः अपस्तन्य खाद्य या अनुपूरक खाद्य कहा जाता है, से खाद्यानों और/या फली(दालों) सोयाबीन, अनाजों, गरी और खाद्य तेल बीजों पर आधारित ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जिसे 'नून आद्रता अंश पर प्रसंस्कृत और इस प्रकार विखण्डित किया जाए जिससे कि यह जल, दूध और अन्य द्रव्युक्त साधन के साथ मिले हो जाए।

दुग्ध-अनाज आधारित प्रतिपूरक खाद्य का आशय छह मास की आयु के पश्चात् और दो वर्ष की आयु तक के शिशुओं की खुराक की अनुपूर्ति करना है।

दुग्ध-अनाज आधारित प्रतिपूरक खाद्य अनेक प्रकार के खाद्यानों, दालों, सोयाबीन, अनाजों, गरी और खाद्य तेल बीजों से प्रसंस्करण के पश्चात् अभिप्राप्त किए जाते हैं। इसमें कुटे-पीसे अनाज और फली का संयोजन 75 प्रतिशत से कम नहीं होगा। जहां उत्पाद का आशय उपभोग से पूर्व जल में मिश्रित करने का हो, वहां प्रोटीन अंश शुष्क भार के अनुसार 15 प्रतिशत से कम नहीं होगा और पी. ई. आर. दुग्ध सत्त्व के 70 प्रतिशत से कम नहीं होगा। उत्पादों का सोडियम अंश खाने के लिए तैयार उत्पाद के 100 मि. ग्रा./100 ग्राम से अधिक नहीं होगा।

उत्पादों में अवसीय अम्लों से अंतर्विष्ट हाईड्रोजनीकृत वसाओं को नहीं मिलाया जाएगा। इसमें निम्नलिखित संघटक भी हो सकेंगे - प्रोटीन सांद्रता, अनिवार्य एमिनो अम्ल (एमिनो अम्लों के केवल प्राकृतिक एल प्ररूप ही उपयोग किए जाएंगे), आयोडीनयुक्त नमक, दूध और दुग्ध उत्पाद, अंडे, खाद्य वनस्पति तेल और वसा, फल और शाक, विभिन्न कार्बोहाईड्रेट जैसे सुक्रोस, डेक्सट्रोस, डेक्सट्रीन, माल्टोस, मधु, कार्न सीरप, माल्ट, आलू।

विटामिन मिश्रण और खनिज लवण के स्रोत निम्नलिखित में से उपयोग किए जा सकेंगे,-

1. कैल्शियम (सीए) - कैल्शियम कार्बोनेट, कैल्शियम फास्फेट ट्राईबेसिक, कैल्शियम सल्फेट;
2. फास्फोरस (पी) - कैल्शियम फास्फेट ट्राईबेसिक, फास्फोरिक अम्ल;
3. क्लोराइड (सीएल) - सोडियम क्लोराइड, हाईड्रोक्लोरिक अम्ल;
4. लोहा (एफई) - लोहा कम की गई हाईड्रोजन, इलेक्ट्रोलाइटिक लोहा;
5. सोडियम (एनए) - सोडियम क्लोराइड;
6. जिंक (जैडएन) - जिंक एसिटेट, जिंक क्लोराइड, जिंक आक्साइड, जिंक सल्फेट;

विटामिन

1. विटामिन ए - रेटिनाइल ऐसिटेट, रेटिनाइल पाल्मीटेट, रेटिनाइल प्रोपायोनेट;
2. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन;
3. विटामिन डी - विटामिन डी₂ - इगो-कैल्सिफरोल, विटामिन डी₃ - कोलीकैल्सिफरोल, कोसीकैल्सिफरोल - कोलेस्टिरोल;
4. विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-एल्फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा- टोकोफिरायल सक्साइनेट;
5. थायामाइन (विटामिन बी₁) - थियामाइन क्लोराइड हाईड्रोक्लोराइड, थियामाइन मोनोहाइड्रेट;
6. रिबोफ्लेविन (विटामिन बी₂) - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन 5' - फास्फेट सोडियम;
7. नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटिनाइक एसिड;
8. विटामिन बी₆ - पाइरिडोक्सिन हाईड्रोक्लोराइड;
9. बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
10. फोलासिन - फोलिक एसिड;
11. पेंटोथेनिक एसिड - कैल्शियम पेंटोथेनेट, पेन्थिनोल;

12. विटामिन बी₁₂ - साइनोकोबलामिन, हाईड्रोक्सीकोबलामिन;
13. विटामिन के - फाइटाइलमेनाक्वीनोन;
14. विटामिन सी - एसकोर्बिक एसिड, सोडियम एसकार्बेट, कैल्शियम एसकार्बेट, एसकार्बाइल-6 पामीटेट;
15. कोलाइन - कोलाइन बाइटारटेट, कोलाइन क्लोराइड;
16. इन्सोसिटोल;
17. सेलिनियम - सोडियम सेलिनाइट।

यह चूर्ण, छोटे कणों या फ्लेक के रूप में पिण्डकों से मुक्त होगा और देखने में एक जैसा होगा।

अनुकल्प संघटकों सहित सभी संघटक साफ, सुरक्षित, उपयुक्त और अच्छी क्वालिटी के होंगे। इसमें परिरक्षी, मिलाए गए रंग और सुवास नहीं होगा।

इसमें निम्नलिखित आहार सहयोग्य हो सकेंगे, -

आहार सहयोग्य का नाम पायसीकारक	शुष्क भार के आधार पर उत्पाद के 100 ग्राम में अधिकतम स्तर
लेसिथिन	1.5 ग्राम
मोनो और डिग्लिसिराइड्स	1.5 ग्राम
पीएच समायोजन कारक	
सोडियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	सोडियम के लिए सीमा के भीतर अच्छी विनिर्माण परिपाटि द्वारा सीमित
पोटेशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अच्छी विनिर्माण परिपाटि द्वारा सीमित 1.5 ग्राम 2.5 ग्राम
कैल्शियम कार्बोनेट	
एल (अ) लेक्टिक अम्ल	
साइट्रिक अम्ल	
प्रतिआक्सीकारक	
मिश्रित टोकोफिरोल्स सांद्रता	
एल्फा-टोकोफिरोल	300 मि. ग्रा./कि. ग्रा. वसा, एकल या संयोजन में
एल-एसकारबायल पाल्मिटेट	200 मि. ग्रा./कि. ग्रा. वसा
एल-एसकोर्बिक अम्ल और इसके सोडियम और पोटेशियम लवण	50 मि. ग्रा., एसकोर्बिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त और सोडियम के लिए सीमा के भीतर
माल्ट कार्बोहाईड्रेट्स	अच्छी विनिर्माण परिपाटि द्वारा सीमित
किण्वीकारक	
अमोनियम कार्बोनेट	
अमोनियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अच्छी विनिर्माण परिपाटि द्वारा सीमित

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा, अर्थात् -

- | | |
|---|----------|
| 1. आद्रता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक) | 4.0 |
| 2. कुल प्रोटीन भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) | 15.0 |
| 3. कुल कार्बोहाईड्रेट, भार के आधार पर (से अन्यून) | 55.0 |
| 4. कुल भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक) | 5.0 |
| 5. तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक) | 0.1 |
| 6. भार के आधार पर अपरिष्कृत रेशा (शुष्क आधार पर) (से अनधिक) | 1.0 |
| 7. विटामिन ए (रेटिनोल के रूप में) यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) | 350 यूजी |

8. मिलाया गया विटामिन डी(कोलेकैल्सिफिरोल या इर्गोकैल्सिफिरोल के रूप में अधिव्यक्त) यूजी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	5.0 यूजी
9. विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	25 मि. ग्रा.
10. धियामाइन (हाईड्रोक्लोराइड के रूप में), मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.5 मि. ग्रा.
11. रिबोफ्लेविन, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.3 मि. ग्रा.
12. नियासिन, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	3.0 मि. ग्रा.
13. फोलिस अम्ल, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
14. लोहा, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 मि. ग्रा.
15. जिंक, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) और (से अनधिक)	2.5 मि. ग्रा. 5.0 मि. ग्रा.
16. जीवाणु गणना, प्रति ग्राम (से अनधिक)	10,000
17. कोलीफॉर्म गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
18. यीस्ट और माउल्ड गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
19. सालमोनेला और शिगेला (में अनुपस्थित)	25 ग्राम
20. ई. कोली (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
21. स्टेफाइलोकोकस एरिसेस (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम

यह वायुरूद्ध मुहरबंद, साफ और मजबूत आधानों में या नम्य पैको में जिन्हें फिल्म या संयोजन या बोर्ड पेपर से बने किसी सब-स्ट्रेट, पालीथिलीन, पोलिस्टर धात्विकृत फिल्म या एल्यूमिनियम फवायल से बनाया हो, इस प्रकार पैक किया जाएगा कि उन्हें क्षय से बचाया जा सके।

5. फालो-अप फार्मूला - प्रतिपूरक खाद्य से गाय या भैंस या इनके मिश्रण को प्रे से सुखाकर तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें शाक प्रोटीन अंतर्विष्ट हो सकेंगे। दूध आधारित फालो-अप फार्मूला नीचे उल्लिखित संघटकों से तैयार किया जाएगा सिवाय इसके कि प्रोटीन की न्यूनतम 3 ग्राम प्रति 100 उपलब्ध कैलोरी (या 0.7 ग्राम प्रति 100 किलोजूल) इस प्रकार संपूर्ण या मखनिया दूध से, या ऐसे अल्प उपांतरण के साथ जिससे दूध के विटामिन और खनिज अंश सारभूत रूप से क्षीण न होते हों और जो कुल प्रोटीन का न्यूनतम 90 प्रतिशत हो, से व्युत्पन्न की जाएगी।

छह मास की आयु के पश्चात् के और दो वर्ष की आयु तक के शिशुओं के लिए प्रतिपूरक खुराक के द्रव भाग के रूप में उपयोग के लिए फालो-अप फार्मूला जब उपयोग के लिए निदेशों के अनुसार तैयार किया जाए, तो उपभोग के लिए तैयार खाद्य के 100 मि. लि- में कम से कम 60 के-कैल(या 250 केजे) और अधिक से अधिक 85 के-कैल (या 355 केजे) होगा।

फालो-अप फार्मूला में नीचे उपदर्शित निम्नलिखित पोषणकारी तत्व होंगे -

- (1) प्रोटीन - 3.0 ग्राम/100 उपलब्ध कैलोरी (या 0.7 ग्राम/100 उपलब्ध किलोजूल) से अन्यून
5.5 ग्राम/100 उपलब्ध कैलोरी (या 1.3 ग्राम/100 उपलब्ध किलोजूल) से अनधिक

(प्रोटीन की पोषणकारी गुणवत्ता दुग्ध सत्त्व के समकक्ष या अन्य प्रोटीन की उच्चतर मात्रा के इसकी पोषणकारी गुणवत्ता के विलोम होगी। प्रोटीन की गुणवत्ता दुग्ध सत्त्व के 85 प्रतिशत से अन्यून नहीं होगी।

फालो-अप फार्मूला में इसके पोषणकारी महत्व में सुधार करने के लिए अनिवार्य एमिनो अम्ल मिलाए जा सकेंगे।

- (2) वसा - 4.0 ग्राम/100 कैलोरी से अन्यून (0.93 ग्राम/100 उपलब्ध किलोजूल)
6.0 ग्राम /100 कैलोरी से अन्यून (1.4 ग्राम/100 उपलब्ध किलोजूल)

लिनोलिक अम्ल (ग्लेसिराइड के रूप में) - 310 मि. ग्रा. से अन्यून (प्रति 100 कैलोरी के रूप में)
(या 74.09 मि. ग्रा./100 उपलब्ध ग्लेसिराइड)

उत्पादों में बड़े शिशुओं और युवा बालकों के खाने के लिए उपयुक्त पोषण तत्वों से युक्त कार्बोहाइड्रेट्स ऐसी मात्रा में अंतर्विष्ट हो सकेंगे ताकि उत्पाद में ऊपर दी गई अपेक्षाओं के अनुसार उर्जा घनत्व समायोजित किया जा सके।

इसमें उस समय अन्य पोषक भी अंतर्विष्ट हो सकेंगे जब यह सुनिश्चित करना आवश्यक हो कि उत्पाद छह मास की आयु के पश्चात् उपयोग के लिए आशयित किसी मिश्रित फीडिंग स्कीम का भाग बनने के लिए उपयुक्त है। जब इनमें से कोई पोषक मिलाया जाता है, तो आहार में इन पोषकों की मात्रा संस्तुत डाईटरी अलाउंस (आरडीए) से कम नहीं होगी।

खनिज लवणों और विटामिन यौगिक के स्रोत को निम्नलिखित में से उपयोग किया जा सकेगा -

1. कैल्शियम (सीए) - कैल्शियम कार्बोनेट, कैल्शियम क्लोराइड, कैल्शियम साइटेट, कैल्शियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्शियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्शियम फास्फेट ट्राईबेसिक;
2. फास्फोरस (पी) - कैल्शियम फास्फेट मोनोबेसिक, कैल्शियम फास्फेट डायबेसिक, कैल्शियम फास्फेट ट्राईबेसिक, मैग्निशियम फास्फेट डायबेसिक, पोटेशियम फास्फेट डायबेसिक;
3. क्लोराइड (सीएल) - कैल्शियम क्लोराइड, कोलाइन क्लोराइड, मैग्निशियम क्लोराइड, मैंगनीज क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड आयोडाइड;
4. लोहा (एफई) - फेरियस साइटेट, फेरियस लक्टेट, फेरियस सल्फेट, फेरिक पाईरोफास्फेट;
5. मैग्निशियम (एमजी) - मैग्निशियम क्लोराइड, मैग्निशियम आक्साइड, मैग्निशियम फास्फेट डायबेसिक;
6. सोडियम (एनए) - सोडियम बाइकार्बोनेट, सोडियम क्लोराइड, सोडियम क्लोराइड आयोडाइड, सोडियम साइटेट, सोडियम फास्फेट मोनोबेसिक;
7. पोटेशियम (के) - पोटेशियम फास्फेट डायबेसिक;
8. तांबा (सीयू) - क्यूपरिक साइटेट, क्यूपरिक सल्फेट;
9. आयोडीन (आई) - पोटेशियम आयोडाइड, सोडियम आयोडाइड;
10. जिंक (जैडएन) - जिंक सल्फेट;
11. मैंगनीज (एमएन) - मैंगनीज क्लोराइड, मैंगनीज सल्फेट;

विटामिन -

1. विटामिन ए - रेटिनाइल ऐसिटेट, रेटिनाइल पाल्मिटेट, रेटिनाइल प्रोपायोनेट;
2. प्रोविटामिन ए - बेटा-करोटिन ;
3. विटामिन डी - विटामिन डी₁ - इगो कैल्सिफिरोल, विटामिन डी₂ - कोली कैल्सिफिरोल, कोली कैल्सिफिरोल - कोलेस्टिरोल;
4. विटामिन ई - डी-एल्फा-टोकोफिरोल, डीएल-एल्फा-टोकोफिरोल, डी-एल्फा टोकोफिरायल, सक्साइनेट, डीएल-एल्फा-टोकोफिरायल सक्साइनेट;
5. थायामाइन (विटामिन बी₁) - थियामाइन क्लोराइड हाईड्रोक्लोराइड, थियामाइन मोनोनाइट्रेट;
6. रिबोफ्लेविन (विटामिन बी₂) - रिबोफ्लेविन, रिबोफ्लेविन 5' - फास्फेट सोडियम;
7. नाइसिन - निकोटिनोमाइड, निकोटाइनिक एसिड;
8. विटामिन बी₆ - पाइरिडोक्सिन हाईड्रोक्लोराइड;
9. बायोटिन (विटामिन एच) - डी-बायोटिन;
10. फोलासिन - फोलिक एसिड;
11. पेंटोथेनिक एसिड - कैल्शियम पेंटोथेनेट, पेन्थिनोल;
12. विटामिन बी₁₂ - साइनोकोबलामिन, हाईड्रोक्सीकोबलामिन;
13. विटामिन के - फाइटाइलमेनाक्वीनोन;

14. विटामिन सी - एसकोर्बिक एडिक, सोडियम एसकार्बेट, कैल्शियम एसकार्बेट, एसकार्बाइल-6 पामीटेट;
15. कोलाइन - कोलाइन बाइटारटेट, कोलाइन क्लोराइड;
16. इन्सोसिटोल;
17. सेलिनियम - सोडियम सेलिनाइट।

उत्पाद में पिण्डक नहीं होंगे और बाहर से देखने पर एकसमान दिखाई देगा। यह मिलाए गए स्टार्च और मिलाए गए रंग और सुवास से मुक्त होगा। इसका स्वाद विकृतगंधी नहीं होगा और उसमें कोई दुर्गंध नहीं होगी।

इसमें निम्नलिखित योजक अंतर्विष्ट हो सकेंगे, -

शुष्क भार के आधार पर उत्पाद के 100 ग्राम में अधिकतम स्तर

समायोजन कारक

सोडियम हाईड्रोजन कार्बोनेट
सोडियम कार्बोनेट
सोडियम साइट्रेट
पोटाशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट
पोटाशियम कार्बोनेट
पोटाशियम साइट्रेट

सोडियम हाईड्रोक्साइड
सोडियम कैल्शियम हाईड्रोक्साइड
पोटाशियम हाईड्रोक्साइड
एल (+) लेक्टिक अम्ल
साइट्रिक अम्ल

सोडियम के लिए सीमा के भीतर अच्छी विनिर्माण परिपाटि द्वारा सीमित

प्रतिआक्सीकारक

मिश्रित टोकोफेरोल्स सांद्रता

∞ टोकोफेरोल

3 मि. ग्रा. एकल या संयोजन में

एल-एसकारबायल पाल्मिटेट

5 मि. ग्रा. एकल या संयोजन में

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात्-

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. आद्रता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक) | 4.5 |
| 2. कुल दुग्ध प्रोटीन भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) और (से अनधिक) | 13.5
24.75 |
| 3. कुल वसा, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) (से अनधिक) लिनोलिएट प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) | 18.0
27.0
1.398 |
| 4. कुल भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक) | 8.5 |
| 5. तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म, भार के आधार पर प्रतिशत (से अनधिक) | 0.1 |
| 6. विलेयता:
अधिकतम विलेयता सूचक | 2.0 मि.लि. |
| विलेयता, भार के आधार पर प्रतिशत (से अन्यून) | 98.5 |
| 7. विटामिन ए (रेटिनोल के रूप में) यूजी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून) | 350 यूजी |

8. मिलाया गया विटामिन डी(कोलेकैल्सिफिरोल या इगोकेल्सिफिरोल के रूप में अभिव्यक्त) यूजी प्रति 100 ग्राम(से अन्यून)	4.5 यूजी
9. विटामिन सी, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	36 मि.ग्रा.
10. थियामाइन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	180 यूजी
11. रिबोफ्लेविन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	270 यूजी
12. नियासिन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1125 यूजी
13. पायरिडोक्सिन यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	202.50 यूजी
14. फोलिक अम्ल, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
15. पेंटोथेनिक अम्ल, मि. ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	1.35 मि.ग्रा.
16. विटामिन बी12, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	0.675 यूजी
17. कोलाइन, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	32 मि.ग्रा.
18. विटामिन के, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	18 यूजी
19. बायोटिन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	6.75 यूजी
20. विटामिन ई (ए. टोकोफिरोल मिश्रण के रूप में) आई.यू. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	3.15 आई.यू.
21. सोडियम, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	90 मि.ग्रा.
22. पोटेशियम, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	360 मि.ग्रा.
23. क्लोराइड, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	247.50 मि.ग्रा.
24. कैल्शियम, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	405 मि.ग्रा.
25. फास्फोरस, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	270 मि.ग्रा.
26. मैग्नीशियम, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	27 मि.ग्रा.
27. लोहा, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	5.0 मि.ग्रा.
28. आयोडीन, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	22.50 यूजी
29. तांबा, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	280 यूजी
30. जिंक, मि.ग्रा. प्रति 100 ग्राम (से अन्यून) और (से अनधिक)	2.5 मि.ग्रा. 5.0 मि.ग्रा.
31. मँगनीज, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	20 यूजी
32. सेलेनियम, यूजी प्रति 100 ग्राम (से अन्यून)	14 यूजी
33. जीवाणु गणना, प्रति ग्राम (से अनधिक)	10,000
34. कोलीफॉर्म गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
35. यीस्ट और माउल्ड गणना (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
36. सालमोनेला और शिगेला (में अनुपस्थित)	25 ग्राम
37. ई. कोली (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम
38. स्टेफाइलोकोकस एरिसेस (में अनुपस्थित)	0.1 ग्राम

यह वायुरूद्ध मुहरबंद, साफ और मजबूत आधानों में या नम्य पैको में जिन्हें फिल्म या संयोजन या बोर्ड पेपर से बने किसी सब-स्ट्रेट, पालीथिलीन, पोलिस्टर धात्विकृत फिल्म या एल्यूमिनियम फवायल से बनाया हो, इस प्रकार पैक किया जाएगा कि उन्हें क्षय से बचाया जा सके।

विनियम 5.1.10 : मक्खन, घी और दुग्ध वसा

1. मक्खन (बटर) से अनन्यतः गाय और/या भैंस के दूध या इसके उत्पादों से मुख्य रूप से वाटर-इन-आयल के स्कंधन के रूप में व्युत्पन्न उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद मिलाए गए सामान्य नमक और हानिरहित लैक्टिक अम्ल के स्टार्टर कल्चर्स और/या सुवास वर्धक जीवाणु सहित या रहित हो सकता है। टेबुल मक्खन पास्टेरीकृत दूध और/या ऐसे अन्य दुग्ध उत्पादों से अभिप्राप्त किया जा सकता है जो जैविकीय सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए पर्याप्त उष्मा उपचारित किए गए हैं। उत्पाद पार्श्विक वसा, वनस्पति तेल और वसा, खनिज तेल और मिलाए गए सुवास से मुक्त होगा। उत्पाद का जायकंदार स्वाद और सुवास होगा तथा यह असुवास और विकृत गंधिता से मुक्त होगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात आहार सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट ख में विहित सुक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

परन्तु जहां मक्खन इस बात के बारे में संकेत किए बिना कि वह टेबुल मक्खन है या देसी मक्खन है, बेचा जाता है या विक्रय के लिए प्रस्थापना की जाती है, तो टेबुल मक्खन के लिए विहित क्वालिटी के मानक लागू होंगे।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा: -

उत्पाद	आद्रता	दुग्ध वसा	अवसीय दुग्ध वसा	सामान्य नमक
टेबुल मक्खन	16.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	80.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	1.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	3.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
देसी कुकिंग मक्खन	-	76.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	-	-

2. घी से, दूध से या दही से या देसी (कुकिंग) मक्खन से या ऐसी क्रोम से जिसमें कोई रंजक पदार्थ या परिरक्षी नहीं मिलाया गया है, निकाली गई शुद्ध साफ की गई वसा अभिप्रेत है। नीचे की सारणी के स्तंभ 2 में विनिर्दिष्ट किसी राज्य या संघ राज्यक्षेत्र में उत्पादित घी की क्वालिटी के मानक चे होंगे जो उक्त राज्य या संघ-राज्य क्षेत्र के सामने उक्त सारणी के तत्संबंधी स्तंभ 3, 4, 5 और 6 में विनिर्दिष्ट किया गया है :

सारणी

क्र. सं.	राज्य/संघ राज्यक्षेत्र का नाम	400 सें. ग्रे. पर ब्यूटोरी रीपेक्टो मीटर पठन	न्यूनतम राइकर्ट मान	निम्नलिखित का प्रतिशत	
				ओलिक अम्ल के रूप में वसा रहित अम्ल (अधिकतम सीमा)	आद्रता (अधिकतम सीमा)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1.	आंध्र प्रदेश	40.0 से 43.0	24	3.0	0.5
2.	डमान निकोबार द्वीप समूह	41.0 से 44.0	24	3.0	0.5
3.	अरुणाचल प्रदेश	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
4.	असम	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
5.	बिहार	40.0 से 43.0	28	3.0	0.5
6.	चंडीगढ़	40.0 से 43.0	28	3.0	0.5
7.	दादरा और नागर हवेली	40.0 से 43.0	24	3.0	0.5
8.	दिल्ली	40.0 से 43.0	28	3.0	0.5
9.	(क) गोवा	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
	(ख) दमण और दीव	40.0 से 43.5	24	3.0	0.5
10.	गुजरात :				
	(क) कपास वाले क्षेत्रों से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.5	24	3.0	0.5
	(ख) कपास वाले क्षेत्र	41.5 से 45.0	21	3.0	0.5

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
11.	हरियाणा :				
	(क) कपास वाले क्षेत्रों से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.0	28	3.0	0.5
	(ख) कपास वाले क्षेत्र	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
12.	हिमाचल प्रदेश	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
13.	जम्मू-कश्मीर	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
14.	कर्नाटक :				
	(क) बेलगांव जिला से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.0	24	3.0	0.5
	(ख) बेलगांव जिला	40.0 से 44.0	26	3.0	0.5
15.	केरल	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
16.	लक्षद्वीप	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
17.	मध्य प्रदेश				
	(क) कपास वाले क्षेत्रों से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 44.0	26	3.0	0.5
	(ख) कपास वाले क्षेत्र	41.5 से 45.0	21	3.0	0.5
18.	महाराष्ट्र :				
	(क) कपास वाले क्षेत्रों से भिन्न क्षेत्र	40.5 से 43.0	26	3.0	0.5
	(ख) कपास वाले क्षेत्र	41.0 से 45.0	21	3.0	0.5
19.	मणिपुर	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
20.	मेवालय	40.0 से 43.0	26	23.0	0.5
21.	मिजोरम	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
22.	नागालैंड	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
23.	उड़ीसा	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
24.	पांडिचेरी	40.0 से 44.0	26	3.0	0.5
25.	पंजाब	40.0 से 43.0	28	3.0	0.5
26.	राजस्थान :				
	(क) जोधपुर खंड से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
	(ख) जोधपुर खंड	41.5 से 45.0	21	3.0	0.5
27.	तामिलनाडु	41.0 से 44.0	24	3.0	0.5
28.	त्रिपुरा	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
29.	उत्तर प्रदेश	40.0 से 43.0	26	3.0	0.5
30.	पश्चिम बंगाल :				
	(क) विष्णुपुर उपखंड से भिन्न क्षेत्र	40.0 से 43.0	28	3.0	0.5
	(ख) विष्णुपुर उपखंड	41.5 से 45.0	21	3.0	0.5
31.	सिक्किम	40.0 से 43.0	28	3.0	0.5

स्पष्टीकरण : कपास वाले क्षेत्र से राज्यों के वे क्षेत्र अभिप्रेत हैं जहाँ पशुओं को बिनौला व्यापक रूप से खिलाया जाता है और जो संबंधित राज्य सरकार द्वारा ऐसा क्षेत्र अधिसूचित किया गया है।

3. **दुग्ध वसा/बटर आयल और निर्जल दुग्ध वसा/निर्जल बटर आयल** से ऐसे वसायुक्त उत्पाद अभिप्रेत हैं जो अनन्यतः दूध और/या दूध से अभिप्राप्त उत्पादों से लगभग संपूर्ण जल और अवसीय पिंड हटा देने की प्रक्रिया के परिणामस्वरूप व्युत्पन्न किए जाते हैं। इसमें जायकेदार स्वाद और सुवास होगा तथा दुर्गन्ध और विकृतगंधीता से मुक्त होगा। इसमें वनस्पति तेल/ वसा पशु के शरीर की वसा/ खनिज तेल, मिलाया गया सुवास और दूध से विजातीय कोई अन्य पदार्थ नहीं होगा। उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात आहार सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा -

अपेक्षा	दुग्ध वसा/बटर आयल	निर्जल दुग्ध वसा/निर्जल बटर आयल
(i) 40° सें.ग्रे. पर व्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	40.44	40.44
(ii) दुग्ध वसा एम/एम	0.4 प्रतिशत से अधिक	0.1 प्रतिशत से अधिक
(iii) दुग्ध वसा एम/एम	99.6 प्रतिशत से अन्यून	99.8 प्रतिशत से अन्यून
(iv) राइकर्ट मान	24 से अन्यून	24 से अन्यून
(v) ओलियन अम्ल के रूप में एफ.एफ.ए.	0.4 प्रतिशत से अधिक	0.3 प्रतिशत से अधिक
(vi) पेट्रोक्साइड मान (आक्सीजन का मिलिडक्वेट) प्रति कि.ग्रा. वसा	0.6 प्रतिशत से अधिक	0.3 प्रतिशत से अधिक
(vii) बोडोइन्स परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक

विनियम 5.1.11 चक्का और श्रीखंड

1. **चक्का** से सुगठित और एकसमान गाढ़पन वाला ऐसा श्वेत से हल्के पीले रंग का अर्ध ठोस उत्पाद अभिप्रेत है जो गाय के दूध, भैंस के दूध, मक्खनिया दूध और पुनः संयोजित या मानकीकृत दूध से जिसका पाश्चीकरण के समतुल्य न्यूनतम ताप उपचार हुआ हो लेक्टिक किण्वन द्वारा अभिप्राप्त योगर्ट से छैने का पानी निकालकर अभिप्राप्त किया गया है। यह स्वादिष्ट योगर्ट/दही जैसा सुरुचिपूर्ण होगा। इसमें दूध से भिन्न कोई बाह्य अवयव नहीं होगा। यह फफूंदी से मुक्त होगा और वसा के किसी चिह्न या गल अवस्त्रवण या दोनों से मुक्त होगा। यह चिकना होगा और शुष्क प्रतीत नहीं होगा। इसमें बाह्य रंग और सुरुचिकारक नहीं होंगे। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् -

चक्का	मक्खनिया दूध चक्का	
(i) भार के आधार पर कुल ठोस प्रतिशत	न्यूनतम 30	न्यूनतम 20
(ii) भार के आधार पर दूध वसा (शुष्क आधार पर) प्रतिशत	न्यूनतम 33	अधिकतम 5
(iii) भार के आधार पर दूध (प्रोटीन) शुष्क आधार पर प्रतिशत	न्यूनतम 30	न्यूनतम 60
(iv) भार के आधार पर अनुमाप्य अम्लता (लैक्टिक अम्ल के रूप में) प्रतिशत	अधिकतम 2.5	अधिकतम 2.5
(v) भार के आधार पर कुल भस्म (शुष्क आधार पर) प्रतिशत	अधिकतम 3.5	अधिकतम 3.5

चक्का जब बिना किसी विनिर्देश के विक्रय किया जाता है तो वह चक्का के मानकों के अनुरूप होगा।

2. **श्रीखंड** से अभिप्रेत है ऐसा उत्पाद जो चक्का या मक्खनिया दूध चक्का, जिसमें दुग्ध तथा मिलाया गया हो से अभिप्राप्त किया गया हो। इसमें फल, गरी, चीनी, छोटी इलायची, केशर और अन्य मसाले होंगे। इसमें कोई अन्य रंजक और कृत्रिम सुरुचिकारक पदार्थ नहीं होगा। यह निम्नलिखित विनिर्देशों के अनुरूप होगा, अर्थात्-

(i) भार के आधार पर कुल ठोस प्रतिशत	58 से अन्यून
(ii) भार के आधार पर दूध वसा (शुष्क आधार पर) प्रतिशत	8.5 से अन्यून
(iii) भार के आधार पर दूध (प्रोटीन) शुष्क आधार पर प्रतिशत	9 से अन्यून
(iv) भार के आधार पर अनुमाप्य अम्लता (लैक्टिक अम्ल के रूप में) प्रतिशत	1.4 से अनधिक
(v) भार के आधार पर चीनी (सुक्रोज)(शुष्क आधार पर) प्रतिशत	72.5 से अनधिक
(vi) भार के आधार पर कुल भस्म (शुष्क आधार पर) प्रतिशत	0.9 से अनधिक

विनियम 5.1.12 : किण्वित दुग्ध उत्पाद

1. 'योगहर्ट' से लैक्टोबैसिलस बुलगेरिकस डेलबकी वार-बुलगेरिकस और स्ट्रेप्टो-कोक्स थर्मोफिलस के माध्यम से लैक्टिक अम्ल किण्वन द्वारा टोनिट दुग्ध, पास्तेरीकृत या उबाले हुए दुग्ध से प्राप्त स्कन्दित उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें जाईफिडोबैक्ट्रियम बामफिडस और लैक्टोबैसिलस एसिडोफिलस के संवर्धन भी अंतर्विष्ट हो सकते हैं और यदि वे मिलाए जाएं तो लेबल पर इस प्रभाव की घोषणा की जाएगी। उत्पाद की संतह चिकनी होगी और वह कस्टर्ड जैसी गाढ़ी होगी जिसमें दही वा पानी पृथक् नहीं होगा। इसमें निम्नलिखित भी अंतर्विष्ट हो सकेंगे:-

- दुग्ध चूर्ण, मखनिया दुग्ध चूर्ण, दधिमण्ड चूर्ण, दधिमण्ड प्रोटीन, जल में विलेय दुग्ध का प्रोटीन पास्तेरीकृत उत्पाद और लैक्टोज एनजाइम से विनिर्मित केसिनेट;
- केवल मधुरित, सुवासित और फल योगहर्ट की दशा में शर्करा, धान्य सीरप या ग्लूकोज सीरप;
- केवल सुवासित और फल योगहर्ट में फल, फल का गूदा, जैम, फल सीरप, फल का रस इत्यादि;
- केवल सुवासित और फल योगहर्ट में अनुज्ञेय रंग और सुवास। इसमें भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत की अधिकतम सीमा तक का अनुज्ञात स्थायीकारक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्-

(i) Total mil

साधारण योगहर्ट	मखनियामधुरित योगहर्ट और/ योगहर्ट या सुवासित योगहर्ट		फल योगहर्ट	
(i) कुल दुग्ध ठोस, भार के अनुसार, इससे कम नहीं	13.5	11.0	13.5	10.0
(ii) दुग्ध वसा, भार के अनुसार से कम नहीं	3.0 प्रतिशत अधिक नहीं	0.5 प्रतिशत से से कम नहीं	3.0 प्रतिशत से से कम नहीं	1.5 प्रतिशत से
(ii) शर्करा, भार के अनुसार इससे कम नहीं	-	-	6.0 प्रतिशत	6.0 प्रतिशत
(iii) प्रोटीन, भार के अनुसार, इससे कम नहीं	3.2 प्रतिशत	3.2 प्रतिशत	3.2 प्रतिशत	2.6 प्रतिशत

उत्पाद की अनुमाप्य (टिट्रेबल) अम्लता भार के अनुसार (लैक्टिक अम्ल के रूप में) 0.8 से 1.2 प्रतिशत होगी। उत्पाद में प्रतिग्राम विनिर्दिष्ट लैक्टिक अम्ल जीवाणु गणनांक 10,00,000 से कम नहीं होगी और उत्पाद में एसचेरिचिया कोली नहीं होगा।

लेबल पर योगहर्ट का प्रकार स्पष्ट रूप से उपदर्शित किया जाएगा अन्यथा साधारण योगहर्ट के मानक लागू होंगे।

टिप्पण:- 65 डिग्री सेन्टीग्रेड से अन्यून ताप पर किण्वन के पश्चात् योगहर्ट को यदि उष्मा उपचारित किया गया हो तो उस पर "थर्मोइन्ड या तापीय उष्मा उपचारित योगहर्ट" का लेबल लगाया जाएगा और वह विनिर्दिष्ट लैक्टिक अम्ल बैक्टीरिया प्रतिग्राम संगणना की न्यूनतम अपेक्षा को छोड़कर उपर्युक्त पैरामीटरों के अनुरूप होगा।

योगहर्ट² से लैक्टोबैसिलस बुलगेरिकस और स्ट्रेप्टोकोकस थर्मोफिलस की क्रिया के माध्यम से लैक्टिक अम्ल किण्वन द्वारा पास्तेरीकृत या उबाले हुए दूध या सांद्रित दूध, पास्तेरीकृत मखनिया दूध और/या पास्तेरीकृत क्रीम या इन दो या दो से अधिक

उत्पादों के मिश्रण से प्राप्त स्कन्दित उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें बाईफिडोबैक्टेरियम बामफिडस और लैक्टोबेसिलस एसिडोफिलस के संवर्धन भी अंतर्विष्ट हो सकते हैं और यदि वे मिलाए जाएं तो लेबल पर इस प्रभाव की घोषणा की जाएगी। अंतिम उत्पाद में सुक्ष्म जीवन व्यवहार्य और भरपूर मात्रा में होने चाहिए। इसमें दुग्ध चूर्ण, मखनिया दुग्ध चूर्ण, अकिण्वित बटर दूध, सांद्रित छाछ, दधिमण्ड चूर्ण, दधिमण्ड प्रोटीन, दधिमण्ड प्रोटीन सान्द्रता, जल में विलेय दुग्ध प्रोटीन, खाद्य दुग्ध सत्त्व और पाश्तेरीकृत उत्पादों से विनिर्मित केसिनेट अंतर्विष्ट हो सकेंगे। मधुरित योगहर्ट की दशा में इसमें शर्करा, कार्न सीरप या ग्लूकोज सीरप या फल योगहर्ट में फल हो सकेंगे। उत्पाद की सतह चिकनी होगी और छेने का पानी पृथक् किए बिना गाढ़ापन होगा। उत्पाद वनस्पति तेल/वसा, पाश्विक वसा, खनिज तेल और दूध के विजातीय अन्य पदार्थों से मुक्त होगा। इसमें परिशिष्ट क में अनुज्ञात आहार सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट खे में विहित सुक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा:—

उत्पाद	दुग्ध वसा	दुग्ध अठोसीय वसा	दुग्ध प्रोटीन	शर्करा
(i) योगहर्ट	3.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	3.2 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	-
(ii) भागत: मखनिया योगहर्ट	0.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून और 3.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	3.2 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	-
(iii) मखनिया योगहर्ट	0.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	3.2 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	-
(vi) मधुरित सुवासक योगहर्ट	3.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	3.2 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	6.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(v) फल योगहर्ट	1.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	8.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	2.6 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	6.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून

परन्तु उत्पाद की अनुमाप्य (टिट्रेबल) अम्लता लैक्टिक अम्ल के रूप में 0.85 से कम और 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। उत्पाद में प्रतिग्राम विनिर्दिष्ट लैक्टिक अम्ल जीवाणु गणनांक 10,00,000 से कम नहीं होगी।

परन्तु यह और कि लेबल पर योगहर्ट का प्रकार स्पष्ट रूप से उपदर्शित किया जाएगा अन्यथा साधारण योगहर्ट के मानक लागू होंगे। योगहर्ट को 65 डिग्री सेन्टीग्रेड से अन्यून ताप पर किण्वन के पश्चात् यदि उष्मा उपचारित किया गया हो तो उस पर थर्मोइज्ड या तापीय उष्मा उपचारित का लेबल लगाया जाएगा और वह विनिर्दिष्ट लैक्टिक अम्ल बैक्टीरिया प्रतिग्राम संगणना की न्यूनतम अपेक्षा को छोड़कर उपर्युक्त पैरामीटरों के अनुरूप होगा।

विनियम 5.1.13 : छेने के पानी के उत्पाद

1. छेने के पानी का चूर्ण (वे पाउडर) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो मधुरित छेने के पानी या अम्लीय छेने के पानी, जिसमें से दुग्ध वसा का अधिकांश भाग निकाल लिया गया है, को प्रे या रोलर द्वारा सुखाकर अभिप्राप्त किया गया है। मधुरित छेने के पानी से चीज, केसीन, या इसी प्रकार के उत्पाद मुख्य रूप से अपाश्विक रिनेट प्रकार के इंजाइम्स से दूध, क्रीम, मखनिया दूध या बटर दूध के स्कंधन के पश्चात् दही से अलग किया गया द्रव अभिप्रेत है।

अम्लीय छेने का पानी मुख्य रूप से खाद्य अम्लीय केसीन, छेना, पनीर, या ताजा चीज के विनिर्माण के लिए प्रयुक्त किए जाने वाले अम्लों के प्रकार के अम्ल से दूध, क्रीम, मखनिया दूध या बटर दूध का स्कंधन करने के पश्चात् अभिप्राप्त किया जाता है। उत्पाद का जायकंदार स्वाद और सुवास सहित एक जैसा रंग होगा और असुवासक और विकृत गंधिता से मुक्त होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात आहार सहयोग्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट 'ख' में विहित सुक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

अपेक्षा छेने के पानी का चूर्ण	अम्लीय छेने के पानी का चूर्ण
(i) आद्रता	5.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
(ii) दुग्ध वसा	2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
(iii) दुग्ध प्रोटीन (एन × 6.38), शुष्क भार के आधार पर	10.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(iv) कुल भस्म	9.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
(v) पीएच (10.0 प्रतिशत विलयन में)	5.1 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(vi) 61.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	61.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून

टिप्पण: (i) यद्यपि चूर्णों में निर्जल लेक्टोज और लेक्टोज मोनोहाईड्रेट्स दोनों ही अंतर्विष्ट हो सकेंगे, लेक्टोज अंश को निर्जल लेक्टोज के रूप में अभिव्यक्त किया गया है।

(ii) 100 parts of lactose monohydrate contain 95 parts of anhydrous lactose.

विनियम 5.1.14 : केसीन उत्पाद

1. **खाद्य केसीन उत्पाद** से मखनिया दूध के स्कंध को अलग करके, क्षालन और शुष्कन द्वारा अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

2. **खाद्य अम्लीय केसीन** मखनिया दूध के अम्लीय अवक्षेपित स्कंध को अलग करके, क्षालन और शुष्कन द्वारा अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

3. **खाद्य अपाश्विक रिनेट केसीन** से मखनिया दूध, जिसे अपाश्विक रिनेट या अन्य स्कंधन इंजाइम्स द्वारा स्कंधित किया गया है, से छेने का पानी अलग करने के पश्चात् शेष बचे स्कंध को क्षालित और शुष्कित करने के पश्चात् अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

4. **खाद्य अकेसिनेट** से अच्छी श्रेणी खाद्य केसीन या ताजा केसीन दही के साथ शमनकारी कर्मको की क्रिया और जिसे समुचित ताप अभिक्रियित किया गया है, द्वारा अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसे धनायनाम और प्रयुक्त शुष्कन प्रक्रिया स्प्रे या रोलर शुष्कित) से विशेषित किया जाएगा।

उत्पाद सफेद से पीले क्रीम रंग के या हल्का हरा रंग लिए हुए होंगे और पिण्डकों तथा किसी अजायकेदार विजातीय सुवास से मुक्त होंगे। उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात आहार सहयोज्य हो सकेंगे। यह परिशिष्ट ख में विहित सुक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

अपेक्षाएं	अपाश्विक रिनेट केसीन	एसिड केसिन	अकेसिनेट
(i) आद्रता	12.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	12.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	8.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
(ii) दुग्ध वसा	2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	2.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
(iii) दुग्ध प्रोटीन ($\text{एन} \times 6.38$), शुष्क भार के आधार पर	84.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	90.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	88.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(iv) प्रोटीन में केसीन	95.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	95.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	95.0 प्रतिशत एम/एम से अन्यून
(v) पी ₂ ओ, सहज भस्म	7.5 प्रतिशत एम/एम से अन्यून	2.5 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	—
(vi) लेक्टोज	1.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	1.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	1.0 प्रतिशत एम/एम से अनधिक
(vii) मुक्त अम्ल 0.1 एन मिली. एनएओएच/ग्रा.	—	7.2 प्रतिशत एम/एम से अनधिक	—
(viii) 10 प्रतिशत में पीएचमान	—	—	8 प्रतिशत एम/एम से अनधिक

भाग 5.2 : वसा, तेल और वसा मिश्रण

विनियम 5.2.1 परिभाषाएँ :

(1) “**वितैलित चूर्ण**” से किसी तेल-युक्त सामग्री से किसी विलायक द्वारा तेल निष्कर्षित करने पर शेष बची अवशिष्ट सामग्री अभिप्रेत है।

(2) "हाइड्रोजनीकरण" से किसी खाद्य वनस्पति तेल में किसी उप्रेरक का प्रयोग करके अर्ध-ठोस गाढ़पन के साथ वसा उत्पन्न करने के लिए हाइड्रोजन मिलाने की प्रक्रिया अभिप्रेत है।

(3) "भारगरीन" से खाद्य तेलों और वसाओं का जल के साथ मिश्रण (इम्लेशन) अभिप्रेत है।

(4) "परिष्कृत वनस्पति तेल" से ऐसा कोई वनस्पति तेल अभिप्रेत है, जो ऐसी सामग्री के निष्पीड़न या विलायक द्वारा अभिप्राप्त किया गया हो जिसमें वनस्पति तेल हो और जिसका या तो क्षार से और/या भौतिक परिष्करण द्वारा और/या अनुज्ञात खाद्य श्रेणी विलायकों के प्रयोग से विअम्लीकरण किया जाता है और तत्पश्चात् जिसको किसी रासायनिक कारक का प्रयोग किए बिना अवशोषक मिट्टी और/या सक्रिय कार्बन से विभाजित किया गया हो और भाप से निर्गन्धीकरण किया गया हो।

(5) "परिष्करण" से ऐसी प्रक्रिया अभिप्रेत है जिसके द्वारा किसी निष्पीड़ित वनस्पति तेल या किसी विलायक-निष्कर्षित तेल का विअम्लीकरण -

(i) क्षार से, या

(ii) भौतिक परिष्करण द्वारा, या दोनों से, या

(iii) अनुज्ञात खाद्य श्रेणी विलायकों के प्रयोग से विविध परिष्करणों द्वारा किया जाता है और तत्पश्चात् जिसको किसी रासायनिक कारक का प्रयोग किए बिना अवशोषक मिट्टी और/या सक्रिय कार्बन से विभाजित किया गया हो और भाप से निर्गन्धीकरण किया गया हो;

(iv) परिष्करण के अंतर्गत फास्फोरिक अम्ल का उपयोग करके गोंद हटाने (डिगमिंग) की प्रक्रिया भी सम्मिलित है।

(6) "विलायक निष्कर्षित तेल" से किसी विलायक द्वारा निष्कर्षण की प्रक्रिया का प्रयोग करके तेल युक्त पदार्थ से अभिप्राप्त कोई वनस्पति तेल अभिप्रेत है।

(7) "विलायक निष्कर्षित खाद्य आटे" से विशेष रूप से तैयार किए गए वितैलीत चूर्ण से प्राप्त की गई आधार सामग्री अर्थात् अच्छी क्वालिटी के आयल केक के एकल निपीड़न के ठीक पश्चात् खली से विलायक द्वारा तेल निष्कर्षित किए जाने पर जो अवशिष्ट रह जाता है, अभिप्रेत है।

(8) "वनस्पति तेलों" से ऐसे तेल अभिप्रेत हैं जो ऐसे आयल केकों या तिलहनों या तेलयुक्त सामग्रियों को उत्पन्न किए गए हैं जिनकी पादप उत्पत्ति है और ग्लेसिरिडाइड अंतर्विष्ट हैं।

(9) "वनस्पति तेल उत्पाद" से कोई ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो खाद्य प्रयोजनों के लिए एक या अधिक खाद्य तेलों के किसी एक या संयोजन में, प्रसंस्करणों या संक्रियाओं अर्थात् परिष्करण, मिश्रण, हाइड्रोजनीकरण या अंतः एस्टरिकरण और शीतऋत्वन (ऐसी प्रक्रिया जिसके द्वारा खाद्य वसा और तेलों को शीतन द्वारा अलग किया जाता है) द्वारा अभिप्राप्त किया गया है और इसमें ऐसी अन्य प्रक्रिया भी सम्मिलित है जो केंद्रीय सरकार द्वारा राजपत्र में अधिसूचित की जाए।

विनियम 5.2.2 तेल :

1. नारियल का तेल (कोकोनट आयल) से कोकोस म्यूसिफेरा नट्स को गिरी से प्राप्त खोपरा से निष्पीड़ित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक तथा सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा, अर्थात् -

40° सें. पर ब्यूटिल रिफ्रेक्टोमीटर पठन	30.4 से 35.5
	या
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4481 - 1.4491
साबुनीकरण मान	250 से कम नहीं होगा
आयोडीन मान	7.5 से 10.0 तक होगा
पोलन्स के मान	13.0 से कम नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

2. बिनीले का तेल से स्वच्छ, अच्छे और छिलका उतारे गए बिनीले (जीनस गोसीपियम) से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह परिष्कृत होगा। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और अरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर व्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	55.6 से 60.2
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4630 - 1.4660
साबुनीकरण मान	190 से 198 तक होगा
आयोडीन मान	98 से 112 तक होगा
साबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	0.50 से अधिक नहीं होगा
फिल्टरित नमूने को 30° सें. पर 24 घंटे रखने के पश्चात् उसमें अविलता नहीं होगी।	
वेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	19.0° सें. - 23° सें.

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

3. मूंगफली का तेल (ग्राउन्डनट आयल) से स्वच्छ और अच्छे मूंगफली (आर्चिस हाइपोगोज) से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर व्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	54.0 से 57.1 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4620 - 1.4640
साबुनीकरण मान	188 से 196 तक होगा
आयोडीन मान	85 से 99 तक होगा
साबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
वेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक	39° सें. - 41° सें. तक होगा अम्ल पद्धति)

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

4. तिली का तेल (लाइनसीड आयल) से तिली के स्वच्छ और ठोस बीजों (लाइनम यूसीटेटीयसिमम) से निष्पीडन पद्धति द्वारा प्राप्त तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर व्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	69.5 से 74.3 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4720 - 1.4750
साबुनीकरण मान	188 से 195 तक होगा
आयोडीन मान	170 से अधिक नहीं होगा
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	4.0 से अधिक नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

5. महुआ का तेल से मधुक (बासिया लाटिफोलिया या बी, लांगिफोलिया या दोनों का मिश्रण) स्वच्छ और अच्छे बीजों या दृढ़ फलों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह परिष्कृत और निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर व्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	49.5 से 52.7 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4590 - 1.4611
साबुनीकरण मान	187 से 196 तक होगा
आयोडीन मान	58 से 70 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	0.50 से अधिक नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया

जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 15 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

6. तोरिया का तेल (रेपसीड आयल) या सरसों का तेल (मस्टर्ड आयल) से ब्रेसिका की कम्पेस्ट्रीज जुन्सिया अथवा नेपस किस्मों के स्वच्छ और अच्छे सरसों के बीज से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर व्यूट्रो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	48.0 से 60.5 तक
साबुनीकरण मान	168 से 177 तक
आयोडीन मान	96 से 112 तक पोलिब्रोमाइड परीक्षण ऋणात्मक होगा।
असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार में 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
बेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	23° सें. - 27.5° सें. तक होगा
आर्गमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक
हाइड्रोसियानिक अम्ल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक
आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।	

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

7. जैतून का तेल (ओलिव आयल) से जैतून के पेड़ (ओलिया यूरोपिया सटिवा होफम एट लिंक) के फल से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह तीन प्रकार का होगा :-

(i) प्राकृत (वर्जिन) जैतून का तेल से ऐसा तेल अभिप्रेत है जो जैतून के पेड़ के फल से यांत्रिक या अन्य भौतिक साधनों द्वारा ऐसी दशाओं, विशेषकर उष्ण, के अधीन प्राप्त किया गया है जिनमें तेल में परिवर्तन नहीं किया जाता है। विर्जिन तेल ऐसा तेल है जो परिष्कृत किए बिना अपनी प्राकृतिक अवस्था में उपभोग के लिए उपयुक्त है। यह स्वच्छ, पीले-हरे रंग में, विशिष्ट गंद और स्वाद युक्त तथा ऐसे गंद या स्वाद से मुक्त होगा जो तेल के परिवर्तन या प्रदूषण को इंगित करते हैं। यह दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक या सुरुचिकारक पदार्थों से मुक्त होगा।

(ii) परिष्कृत जैतून का तेल से विर्जिन जैतून से ऐसी परिष्करण पद्धति से प्राप्त तेल अभिप्रेत है जिससे इसकी आरंभिक ग्लिसरीनिक संरचना में परिवर्तन नहीं होता है तथा इसके अम्ल अंश और/या आरगेनोलेप्टिक विशेषताएं इसे प्राकृतिक अवस्था में उपभोग के लिए अनपयुक्त बना देती हैं। यह स्वच्छ, तलछटों से रहित, निर्मल, पीले रंग में, विशिष्ट गंद या स्वाद रहित और तेल के परिवर्तन या प्रदूषण को इंगित करने वाली गंद या स्वाद से मुक्त होगा। यह दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक या सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा।

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

(iii) परिष्कृत जैतून फलमेष तेल (रिफाईंड ओलिव-पोमेष आयल) से "जैतून-फलमेष" से विलायक साधनों द्वारा निष्कर्षण से प्राप्त और ऐसी परिष्करण पद्धतियों द्वारा खाने योग्य बनाया गया तेल अभिप्रेत है जिससे इसकी आरंभिक ग्लिसरीनिक संरचना में परिवर्तन नहीं होता है। यह स्वच्छ, निर्मल, तलछटों से रहित, पीले से पीले-भूरे रंग में, विशिष्ट

गंध या स्वाद रहित और तेल के परिवर्तन या प्रदूषण को इंगित करने वाली गंद या स्वाद से मुक्त होगा। यह दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक या सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

पैरामीटर	विर्जिन जैतून का तेल	परिष्कृत जैतून का तेल	परिष्कृत जैतून फलमेष तेल
40° सें. पर व्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	51.0-55.6	51.0 - 55.6	51.6 - 55.9
या 40° सें. पर अपवर्तनांक	1.4600 - 1.4630	1.4600 - 1.4630	1.4604 - 1.4632
साबुनीकरण मान (मि. ग्रा. के ओएच/ग्रा. तेल)	184 - 196	186 - 196	182 - 193
आयोडीन नमग (विज)	75 - 94	75 - 94	72 - 92
असाबुनीकरणीय पदार्थ (हल्के पेट्रोलियम का प्रयोग करके)	15 ग्रा./ कि.ग्रा. से अधिक नहीं	15 ग्रा./ कि.ग्रा. से अधिक नहीं	30 ग्रा./ कि.ग्रा. से अधिक नहीं
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं	5.0 से अधिक नहीं	0.5 से अधिक नहीं
परीक्षण बेलियर	17 से अधिक नहीं	17 से अधिक नहीं	लागू नहीं
अर्ध-शोषक तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
बिनौला तेल	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
टी-सीड तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
सीसम के बीज के तेल का परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
आर्जेमोन तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक

8. अहिपुष्प के बीज का तेल (पॉपी सीड आयल) से अहिपुष्प (पापावरसोम्नी फेरम) के बीजों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या, खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर व्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	60.5 से 64.0 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4659 - 1.4685
साबुनीकरण मान	186 से 194 तक होगा
आयोडीन मान	133 से 143 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया

जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

9. बरे का तेल (सनफ्लावर सीड आयल) से कार्थमस टिन्टोरियस के बीजों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° से. पर व्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	62.4 से 64.8 तक
	या
40° से.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4674 - 1.4689
साबुनीकरण मान	186 से 196 तक होगा
आयोडीन मान	135 से 148 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
बेलियम परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	16° से. से अधिक नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य याज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

9.1 कुसुम का तेल और कुसुम का तेल (उच्च तैल) (सैफलोअरसीड आयल और सैफलोअर सीड आयल हाई ओलीइक) से कार्थमस टिन्टोरियस एल. के बीजों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजक या सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। इसमें कुल बसीय अम्ल के प्रतिशत के रूप में ओलीइक अम्ल 70 प्रतिशत से कम नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :

पैरामीटर	उच्च ओलीइक अम्ल सैफलोअरसीड तेल	सैफलोअरसीड तेल
40° से. पर व्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन या 40° से.ग्रे. पर अपवर्तनांक	51.0 - 57.1	61.7 - 66.4
आयोडीमान (विन्स पद्धति)	1.460 - 1.464	1.467 - 1.470
साबुनीकरण मान	186 - 194	186 - 198
असाबुनीकरणीय पदार्थ	100 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा।	15 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
अम्ल तत्व	4.0 मि.ग्रा./के.ओ.ए./ग्रा. तेल से अधिक नहीं होगा।	4.0 कि.ग्रा./के.ओ.ए./ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
बेलियम परीक्षण	16° से. से अधिक नहीं होगा (आविलता तापमान ऐसेटिक अम्ल पद्धति)	16° से. से अधिक नहीं होगा
आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

10. तारामीरा तेल से तारामीरा (इस्का स्टीवा) के स्वच्छ और अच्छे बीजों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूट्रो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	58.0 से 60.0 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4646 - 1.4659
साबुनीकरण मान	174 से 177 तक होगा
आयोडीन मान	99 से 105 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 15 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

11. तिल का तेल (जिजली या सीसम आयल) से काले, भूरे, सफेद या मिश्रित तिल (सीसमम इंडिकम) के स्वच्छ और अच्छे बीजों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर ब्यूट्रो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	58.0 से 61.0 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4646 - 1.4665
साबुनीकरण मान	188 से 193 तक होगा
आयोडीन मान	103 से 120 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
वेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	22° सें. से अधिक नहीं होगा

परंतु त्रिपुरा, असम और पश्चिमी बंगाल में उगाए सफेद तिल के बीज निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे अर्थात्

40° सें. पर ब्यूट्रो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	60.5 से 65.4 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4662 - 1.4694
साबुनीकरण मान	185 से 190 तक होगा
आयोडीन मान	115 से 120 तक
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
असाबुनीकरणीय पदार्थ	21.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
वेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	22° सें. से अधिक नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

12. सजिया का तेल (नाइजर सीड आयल) से ग्यूजोटिया एबेसिनिका के स्वच्छ और अच्छे बीजों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज या अन्य तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर व्यूट्रो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	61.0 से 65.0 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4665 - 1.4691
साबुनीकरण मान	188 से 193 तक होगा
आयोडीन मान	110 से 135 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
वेलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	25° सें. से 29° सें. अधिक नहीं होगा
आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।	

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

13. सोयाबीन का तेल से स्वच्छ और अच्छे सोयाबीन (सोजा मैक्स) से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। जिसमें से स्वाभाविक रूप से मौजूद राल को जलीकरण और यांत्रिक या शारीरिक पृथक्कृत द्वारा अलग कर दिया गया हो। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर व्यूट्रो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	58.0 से 68.0 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4649 - 1.4710
साबुनीकरण मान	189 से 195 तक होगा
आयोडीन मान	120 से 141 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	2.50 से अधिक नहीं होगा
फास्फोरस	0.02 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ग्रे-णात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया

जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

14. चक्का का तेल ग्रेज (कार्न) आयात से जिया मेसलिन फ़ैम ग्रेनीनियाए के स्वच्छ और अच्छे बाज के दाने से निष्पीडित और परिष्कृत तेल अभिप्रेत है। यह साफ़ होगा, दुर्गंध, निलम्बित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर व्यूट्रो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	56.7 से 62.5 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4637 - 1.4675
साबुनीकरण मान	187 से 195 तक होगा
आयोडीन मान	103 से 128 तक
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	0.50 से अधिक नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

15. परिष्कृत वनस्पति तेल (रिफाईंड वेजिटेबल आइल) से कोई ऐसा वनस्पति तेल अभिप्रेत है, जो ऐसी सामग्री के निष्पीडन द्वारा या विलायक निष्कर्षण द्वारा अभिप्राप्त किया गया हो जिसमें वनस्पति तेल और जिसका या तो क्षार से और/या भौतिक परिष्करण द्वारा और/या अनुज्ञात खाद्य श्रेणी विलायकों के प्रयोग से विविध परिष्करणों द्वारा विअम्लीकरण किया जाता है और तत्पश्चात् जिसको अवशेषक मिट्टी और/या कार्बन से विभाजित किया गया हो और भाप से निर्गन्धीकरण किया गया है। किसी अन्य रासायनिक कारक का प्रयोग नहीं किया जाएगा। उस वनस्पति तेल का नाम जिससे परिष्कृत तेल का विनिर्माण किया गया है, आधान के लेबल पर स्पष्टतः विनिर्दिष्ट किया जाएगा। नीचे वर्णित मानकों के अतिरिक्त, जिनके अनुसार, परिष्कृत वनस्पति तेल होंगे, विनिर्दिष्ट खाद्य तेलों के लिए इन नियमों में विहित मानक भी लागू होंगे, किंतु मुक्तवसा अम्ल तत्व को छोड़कर जो 0.5 से अधिक नहीं होंगे। आर्द्रता भार में 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

1. परिष्कृत वनस्पति तेल निम्नलिखित वनस्पति तेलों से प्राप्त किया जाएगा :

- (i) नारियल तेल
- (ii) बिनौले का तेल
- (iii) मूंगफली का तेल
- (iv) सर्जिया का तेल
- (v) सैफलोअर का तेल
- (vi) सीसम का तेल
- (vii) सोयाबीन का तेल
- (viii) सूरजमुखी का तेल
- (ix) सरसों / तोरिया का तेल

- (x) तिली का तेल
- (xi) महुआ का तेल
- (xii) जैतून का तेल
- (xiii) अहिपुष्प के बीज का तेल
- (xiv) तारामीरा तेल
- (xv) मक्का का तेल
- (xvi) तरबूज के बीज का तेल
- (xvii) ताड़ का तेल
- (xviii) पामोलीन
- (xix) ताड़ की गिरी का तेल
- (xx) चावल चोकर तेल
- (xxi) सालसीड वसा
- (xxii) आम की गिरी की वसा
- (xxiii) कोकुम वसा
- (xxvi) धूपा वसा
- (xv) फुलवारा वसा

2. परिष्कृत वनस्पति तेल निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुसार भी होगा :

तेल साफ होगा और दुर्गंध, अपमिश्रक, तलछटों, निलम्बित और अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजकों और सुरुचिकारक पदार्थों तथा खनिज तेल से मुक्त होगा।

3. तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

16. बादाम का तेल (आलमण्ड आयल) से ताप का उपयोग किए बिना प्रूनस अभिगडलस बाटाच, वार, डुलिसस कोचने (मोठा बादाम) के या प्रूनस अभिगडलस बाटाच वार, अमरा फोके (तीक्ष्ण बादाम) के बीज से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह सफ होगा, दुर्गंध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर व्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन

54 से 57 तक

या

40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक

1.4620 - 1.4639

साबुनीकरण मान

186 से 195 तक होगा

आयोडीन मान

90 से 109 तक

अम्ल तत्व

6.0 से अधिक नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

17. तरबूज के बीज का तेल (वाटरमेलन सीड आयल) से तरबूज के फल (साइट्रूलस वलगरिस स्कार्ड) (परिवार कुकुरबिटोसिया) से स्वच्छ और अच्छे बीजों से निष्पीडित तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

आर्द्रता तथा वाष्पशील पदार्थ	0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	55.6 से 61.7 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4630 - 1.4670
साबुनीकरण मान	190 से 198 तक होगा
आयाडीन मान	115 से 125 तक
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा
अम्लवर्णीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

अतः, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल का वह विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 में अधिक्थित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 100 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

18. तोरिया का तेल (आयातित रेपसीड आधत) से ऐसा तेल अभिप्रेत है जो-

(i) ब्रेसिका की कम्पेस्ट्रीज, जुन्सिया अथवा नेपस किस्मों के स्वच्छ और अच्छे विदेश के पैदा किए गए तोरिया के बीज (रेपसीड) से निमोड़न या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और जिसका भारत में आयात किया गया है या

(ii) भारत में उत्पादित है और ब्रासिका की कम्पेस्ट्रीज, जुन्सिया अथवा नेपस किस्मों के स्वच्छ और अच्छे आयातित तोरिया के बीज (रेपसीड) से निमोड़न या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है। यह साफ होगा, दुर्गंध, निर्लंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक और भुरचिकारक पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा, यह निम्नलिखित मानकों से अनुज्ञात होगा, अर्थात् -

40° सें. पर ब्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	51.0 से 64.8 तक
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4600 - 1.4690
आयाडीन मान (बिज पद्धति)	94 से 126 तक
साबुनीकरण मान	190 से 198 तक होगा
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक
हाइड्रोसियायनिक अम्ल के लिए परीक्षा	परीक्षण के पास
(फ्रेरिक क्लोराइड परीक्षण)	
अम्ल तत्व	6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
वैलियर परीक्षण (अवलता-ताप एसीटिक अम्ल पद्धति)	19° से अधिक तक होगा

भारत में आयातित तोरिया के तेल या विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त तोरिया के तेल का मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 में अधिक्थित मानकों के अनुसार होगा। किंतु

अम्लमान 0.6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। इसके अतिरिक्त, स्फुरांक ताप पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति 250° सें. से कम नहीं होगा।

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी.पी.एम. से अधिक हक्सेन नहीं होगा।

19. **ताड़ का तेल** - ताड़ के तेल से ताड़ के पेड़ (इलेइस गुनिनेसिस) के फल के गुदे से निष्पीड़न या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ होगा, दुर्गन्ध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजकों और सुरुचिकारक पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

50° सें. पर व्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	35.5 - 44.0
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4491 - 1.4552
गलनांक (केपिलरी स्लिप पद्धति)	30° सें. से अधिक नहीं होगा
आयोडीन मान (विज पद्धति)	45 - 56
साबुनीकरण मान	195 - 205
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	10.0 से अधिक नहीं होगा

निष्पीड़न की पद्धति से प्राप्त किया गया देश में उत्पादित अपरिष्कृत ताड़ का तेल ऐसे रूप में मानव उपयोग के लिए प्रदाय किया जा सकता है परंतु उसका अम्लमान 6.0 से अधिक नहीं होगा। किंतु देश में आयात किया गया या विलायक निष्कर्षण द्वारा उत्पादित ताड़ के तेल को मानव उपभोग के लिए प्रदाय करने से पूर्व परिष्कृत किया जाएगा और यह विनियम 5.2.2 की मद 16 में अधिकथित मानकों के अनुसार होगा। इसके अतिरिक्त इसका स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति) 250° सें. से कम नहीं होगा।

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी.पी.एम. से अधिक हक्सेन नहीं होगा।

20. **पामोलीन** - पामोलीन से ऐसा द्रव्य प्रभाजन अभिप्रेत है जो ताड़-तेल के पेड़ (इलेइस गुनिनेसिस) के फलों के गुदे से प्राप्त ताड़ के तेल के प्रभाजन से निष्पीड़न या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है। यह स्वच्छ होगा, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजकों और सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर व्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	43.7 - 52.5
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4550 - 1.4610
आयोडीन मान (विज पद्धति)	54 - 62
साबुनीकरण मान	195 - 205
क्लाउड प्वाइंट	18° सें. से अधिक नहीं होगा
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा

इसके अतिरिक्त, यदि पामोलीन विलायक निष्कर्षित ताड़ के तेल से प्राप्त किया जाता है, तो यह मानव उपभोग के लिए प्रदाय करने से पूर्व परिष्कृत किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इसके अतिरिक्त, इसका स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति) 250° सें. से कम नहीं होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी.पी.एम. से अधिक हक्सेन नहीं होगा।

21. ताड़ की गिरी का तेल से तेल के ठोस ताड़ की गिरी या ताड़ तेल के पेड़ (इलेइस गुनिनेइस) के फलों से प्राप्त किया गया तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ होगा, दुर्गन्ध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजकों और सुरुचिकारकों पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर व्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	35.3 - 39.5
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4490 - 1.4520
आयोडीन मान (विज पद्धति)	10 - 23
साबुनीकरण मान	237 - 255
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा

यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से प्राप्त किया जाता है, तो इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय करने से पूर्व परिष्कृत किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इसके अतिरिक्त, इसका स्फुरांक [पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति] 250° सें. से कम नहीं होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी.पी.एम. से अधिक हक्सेन नहीं होगा।

22. सूरजमुखी के बीज के तेल से सूरजमुखी के साफ और ठोस बीजों या हेलिएन्थस एनस लिन (फेमली : कम्पोजिट) के बीजों या केक से निष्पीड़न या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया तेल अभिप्रेत है। यह स्वच्छ होगा, दुर्गन्ध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजकों और सुरुचिकारकों पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा अर्थात् :

40° सें. पर व्यूटिरो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	57.1 - 65.0
या	
40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4640 - 1.4800
आयोडीन मान (विज पद्धति)	100 - 145
साबुनीकरण मान	188 - 194
असाबुनीकरणीय पदार्थ	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
अम्ल तत्व	6.0 से अधिक नहीं होगा

यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति से प्राप्त किया जाता है, तो इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय करने से पूर्व परिष्कृत किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इसके अतिरिक्त, इसका स्फुरांक [पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति] 250° सें. से कम नहीं होगा।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.00 पी.पी.एम. से अधिक हक्सेन नहीं होगा।

22.1 आयातित सूरजमुखी के बीज का तेल और सूरजमुखी के बीज का तेल (उच्च ओलियक अम्ल) से सूरजमुखी के साफ और ठोस बीजों या उच्च ओलियक अम्ल तेल युक्त हेलिएन्थस एनस लिन के सूरजमुखी के बीजों के निष्पीड़न या विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया तेल अभिप्रेत है। यह साफ होगा, दुर्गन्ध, निलंबित या विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजकों या सुरुचिकारक पदार्थों या खनिज तेल से मुक्त होगा। इसमें कुल वसीय अम्ल की प्रतिशतता के रूप में ओलीइक अम्ल 75 प्रतिशत से कम ओलियन अम्ल नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :

पैरामीटर उच्च अम्ल अम्ल युक्त सूरजमुखी के बीज का तेल आयातीत सूरजमुखी के बीज का तेल

पैरामीटर	उच्च अम्ल अम्ल युक्त सूरजमुखी के बीज का तेल	आयातीत सूरजमुखी के बीज का तेल
ब्यूट्रो रिफ्रेक्टोमीटर पठन या	61.7 - 68.0 (25° सें. पर)	52.5 - 63.2 (40° सें. पर)
अपवर्तनांक	1.467 - 1.471 (25° सें. पर)	1.461 - 1.468 (40° सें. पर)
आयोडीन मान (विज पद्धति)	78 - 90	118 - 141
साबुनीकरण मान	182 - 194	188 - 194
असाबुनीकरणीय पदार्थ	15 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा।	15 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
अम्ल तत्व	4.0 मि.ग्रा./के.ओ.ए./ग्रा. तेल से अधिक नहीं होगा।	4.0 कि.ग्रा./के.ओ.ए./ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 1.461-1.468 से अधिक नहीं होगा।

23. चावल चोकर तेल से ऐसे चावल के या ओराइजा सैटाइवालिन धान से प्राप्त किया गया है, खूणपोष की चारों ओर जो परत से प्राप्त तेल अभिप्रेत है। फाम ग्रामीनो, जिसे धान प्रेषण की प्रक्रिया के दौरान हटा दिया जाता है और जो साधारणतया चावल के चोकर के रूप में जाना जाता है।

परिष्कृत चावल तेल विलायक निष्कर्षित तेल से प्राप्त किया जाएगा, क्षार से निष्प्रभावित किया जाएगा, विरंजन मिट्टी या अम्लिकृत कार्बन या दोनों से विरंजित किया जाएगा और भाप से निर्गन्धित किया जाएगा। विकल्पतः निरअम्लीकरण, विरंजन और निर्गन्धकण भौतिक साधनों से किया जा सकेगा।

तेल स्वच्छ होगा, दुर्गन्ध, अपमिश्रणों, जलछटों, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल, रंजकों और सुरुचिकारक पदार्थ से मुक्त होगा। तेल की स्थिति का निर्णय निम्नलिखित नमूने को 24 घंटे के लिए 355° सें. पर रखने के पश्चात् अविलता की अनुपस्थिति द्वारा किया जाएगा। चावल चोकर तेल का विक्रय मानव उपभोग के लिए केवल परिष्करण के पश्चात् किया जाएगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुसार होगा, अर्थात् :-

आर्द्रता और वाष्पशील पदार्थ	धार में 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
40° सें. पर अपवर्तनांक	1.4600 - 1.4700
या	
40° सें. पर ब्यूट्रो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	51.0 - 66.4
साबुनीकरण मान	180 - 195
आयोडीनमान (विज पद्धति)	90 - 105
अम्ल तत्व	0.50 से अधिक नहीं होगा
असाबुनीकरणीय पदार्थ	
* रसायनिक परिष्करण के लिए	3.5 से अधिक नहीं होगा
* भौतिक परिष्करण के लिए	4.5 से अधिक नहीं होगा
* ओरिजनल कान्टेनर	1.0 से कम नहीं।
स्फुरांक (पेंस की मार्टेन (बंद) पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा।
आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।	

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन ९.०० पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

24. सम्मिश्रित खाद्य वनस्पति तेल से अभिप्रेत है ऐसे किन्हीं दो खाद्य वनस्पति तेलों का अधिमिश्रण जहां अधिमिश्रण में प्रयोग किए गए किसी खाद्य वनस्पति तेल का भार के अनुसार अनुपात 20 प्रतिशत से कम न हो। सम्मिश्रण में प्रत्येक तेल इन नियमों द्वारा विहित अपने-अपने मानकों के अनुरूप होगा। सम्मिश्रण साफ होगा और विहित गाँधिता, निर्लंबित या अविलय पदार्थ या कोई अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजक पदार्थ, सुरुचिकारक तत्व, खनिज तेल, किसी वन्य पशु या अखाद्य तेल या वसा, अर्जिमोन तेल, हाइड्रोसाइनिक अम्ल, एरंड तेल और ट्राइकेटिक फास्फेट से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् :-

(क) आर्द्रता और वाष्पशील पदार्थ - भार के अनुसार 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(ख) अम्ल क्षारता :

तेलों की प्रकृति	अम्ल क्षमता
(1) सम्मिश्रण में दोनों कच्चे खाद्य वनस्पति तेल	6.0 से अधिक नहीं
(2) सम्मिश्रण में एक कच्चा खाद्य वनस्पति तेल और	5.0 से अधिक नहीं
	एक परिष्कृत खाद्य वनस्पति तेल
(3) सम्मिश्रण में दोनों परिष्कृत खाद्य वनस्पति तेल	0.5 से अधिक नहीं
(4) असाबुनीकरणीय पदार्थ -	
(क) राइस ब्रान तेल के साथ सम्मिश्रित	भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ख) अन्य खाद्य वनस्पति तेलों के साथ सम्मिश्रित	भार के अनुसार 1.50 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(5) स्फुरांक (पेंस की मार्टेन (बंद) पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा।

आर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

विनियम 5.2.3 अंतः एस्टरित वनस्पति वसा से ऐसा कोई खाद्य पदार्थ अभिप्रेत है जो इस प्रकार अभिक्रियित किया गया है जिससे कि ग्लिसराइड तत्वों में वसीय अम्ल स्थितियों को पुनः व्यवस्थित किया जा सके और इस प्रकार भौतिक गुणों में कोई परिवर्तन जैसे गलनांक बिंदु श्यानता, आपेक्षिक घनत्व तथा ऐसे ही और आवश्यक रूप से उदासीन खाद्य तेल या वसा एकल या मिश्रित रूप में की अंतःएस्टरण प्रक्रिया द्वारा अपने वसीय अम्लों के संगठन में बहुत कम परिवर्तन सहित, जो साधारणतया क्षारीय उप्रेरकों के उपांग सोडियम या पोटेशियम धातुओं या निर्जल चूर्णों या निर्जल ग्लिसरोल माध्यम के रूप में उनके एथाक्साइडो या हाइड्राक्साइडों द्वारा सदृष्टांत प्रतिपादित क्षारीय उप्रेरकों के उपांग से होते हैं और उसके पश्चात् ऐसे पश्च प्रक्रिया प्रक्रमों जैसे क्षोवन विरंजन और गहरण जिनमें से अंतिम का लोप किया जा सकता है यदि खाद्य वसा उत्पादों में और प्रसंस्करण के लिए अंतःएस्टरित वसा को कच्ची सामग्री के भाग के रूप में सम्मिलित किया जाता है।

अंतः एस्टरित वसा साफ होगी, साबुन, वासक पदार्थों, दुर्गन्ध, निर्लंबित या अन्य विजातीय पदार्थों, पृथक्कृत जल और खनिज तेल से मुक्त होगी। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्-

- (i) इसमें हानिकारक रंजक, सुरुचिकारक या स्वास्थ्य के लिए हानिकर कोई अन्य पदार्थ नहीं होगा;
- (ii) अंतःएस्टरित वसा में कोई भी रंग तब तक नहीं मिलाया जाएगा जब तक सरकार इसके लिए प्राधिकृत करे किंतु किसी भी दशा में घी के रंग के समान कोई रंग नहीं मिलाया जाएगा;
- (iii) यदि किसी सुरुचिकारक का उपयोग किया जाता है तो यह घी की सुरुचि से भिन्न अनुज्ञेय सुरुचिकारकों की सूची के अनुसार होगा और ऐसी मात्रा में होगा जो सरकार द्वारा विहित की जाए;
- परंतु सशस्त्र बलों के अनन्यतः उपयोग के लिए अभिप्रेत अंतःएस्टरित वसा में 4.0 भाग प्रति दस लाख से अनधिक की सीमा तक डाइएसीटिल मिलाया जा सकेगा;
- (iv) इसमें 0.25 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी;
- (v) गलनांक, जैसे कि कैपिलरी स्लिप पद्धति द्वारा अवधारित है, 31° से. 41° से. तक जिसमें दोनों सम्मिलित है, होगा;
- (vi) 40° से. पर व्यूट्रो रिफ्रेक्टोमीटर पठन 48 से कम नहीं होगा;
- (vii) इसमें 2.0 प्रतिशत से अधिक असाबुनीकरणीय पदार्थ नहीं होगा;
- (viii) इसमें मुक्तवसा अम्ल (ओलिक अम्ल के रूप में संगणित) 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा;
- (ix) उत्पाद गलने पर देखने में साफ होगा और उसमें वासीपन या विकृत गंधता रही होगी और स्वाद और गंध रुचिकर होगा;

(x) इसमें अपरिष्कृत या परिष्कृत तिल का तेल भार में 5 प्रतिशत से कम नहीं होगा किंतु इतना पर्याप्त होगा कि जब इसमें 20 \times 80 के अनुपात में, परिष्कृत मूंगफली के तेल में मिलाया जाए तो वह बुडाइन परीक्षण द्वारा उत्पारित रंग लोबी बाण्ड स्केल पर 1 सेंटीमीटर शेल में 2.0 लाल यूनिटों से हल्का नहीं होगा;

(xi) इसमें पैक करने के समय सिंथैटिक विटामिन 'ए' प्रति ग्राम कम से कम 25 आईयू और जब उसका एंटीमनी ट्राइक्लोराइड (कार प्राइस) अधिकारक (भारतीय मानक 5886.1970 के अनुसार) द्वारा परीक्षण किया जाए तब वह विटामिन 'ए' के लिए सकारात्मक परीक्षण प्रदर्शित करेगा;

(xii) परिशिष्ट सहित इन विनियमों द्वारा अनुज्ञात से भिन्न कोई प्रति आक्सीकारक, सिनरजिस्ट, पायसीकारक या कोई अन्य पदार्थ सरकार की पूर्व स्वीकृति से ही मिलाया जाएगा अन्यथा नहीं।

आर्जोमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

तथापि, इसमें परिशिष्ट 'क' सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे;

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 16 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

विनियम 5.2.4 : अंशतः हाइड्रोजनीकृत सोयाबीन तेल

1. अंशतः हाइड्रोजनीकृत और शीतवृत्तित सोयाबीन तेल से गोंदरहित, अम्लरहित, विरंजित और शीतवृत्तित सोयाबीन तेल के मंद (मृदु या बुश) हाइड्रोजनीकृत द्वारा अभिप्राप्त निर्गन्धीकृत उत्पाद अभिप्रेत है। तेल खाद्य श्रेणी योज्य के साथ या इसके बिना जल द्वारा गोंदरहित, या तो क्षार के साथ उदासीनीकरण द्वारा या वाष्प आसवन (भौतिक परिष्करण) द्वारा या अनुज्ञात खाद्य श्रेणी विलायक का प्रयोग करते हुए, विविध परिष्करण द्वारा अम्लरहित, विरंजक भूमि और/या कार्बन से विरंजित निकल उपरेक का प्रयोग करते हुए, अंशतः हाइड्रोजनीकृत, खाद्य श्रेणी विलायक का प्रयोग करते हुए या इसके प्रयोग के बिना शीतवृत्तित, समुचित फिल्टर प्रेस में फिल्टर किया हुआ और वाष्प से निर्गन्धीकृत होगा।

उत्पाद साफ होगा और विकृत गंधिता, निलंबित या किसी अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजन या सुरुचिकारक तत्व, एरंड तेल, खनिज तेल, अन्य वनस्पति और पशु वसा से मुक्त होगा।

इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :

आर्द्रता	भार के अनुसार 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं
अपवर्तनांक या	1.4630 - 1.4690
40° सें. पर ब्यूट्रो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	55.6 से 64.8
साबुनीकरण मान	189 - 195
आयोडीन मान	107 - 120
अम्ल मान	0.50 प्रतिशत से अधिक नहीं
असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
लिनोलिनिक अम्ल (सी.- 18 : 3)	भार के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं
अख बिंदु (0° सें.)	10° सें. से कम नहीं
विपक्ष-वसीय अम्ल	भार के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं
स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा

आर्जमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 15 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

2. अंशतः हाइड्रोजनीकृत सोयाबीन तेल से गोंद रहित अम्ल रहित और विरंजित सोयाबीन तेल के मंद (मृदु या बुश) हाइड्रोजनीकरण द्वारा अभिप्राप्त निर्गन्धीकृत उत्पाद अभिप्रेत है। तेल खाद्य श्रेणी योज्य के साथ या इसके बिना जल द्वारा गोंदरहित, या तो क्षार के साथ उदासीनीकरण द्वारा या वाष्प आसवन (भौतिक परिष्करण) द्वारा या अनुज्ञात खाद्य श्रेणी विलायक का प्रयोग करते हुए विविध परिष्करण द्वारा अम्ल रहित, विरंजक भूमि और/या कार्बन से विरंजित निकिल उप्रेरक का प्रयोग करते हुए, अंशतः हाइड्रोजनीकृत होगा। उत्पाद को पुनः वाष्प से अम्लरहित, विरंजित और निर्गन्धीकृत किया जाएगा।

उत्पाद 35° सें. पर साफ द्रव होगा। यह पिघलाने पर साफ होगा और विकृतगंधिता, निलंबित या किसी अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजन या सुरुचिकारण तत्व, एरंड तेल, खनिज तेल या अन्य वनस्पति तेल और पशु तेल और वसा से मुक्त होगा।

इनमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्—

आर्द्रताभार के अनुसार	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं
अपवर्तनांक या	1.4630 - 1.4670
40° सें. पर ब्यूट्रो रिफ्रेक्टोमीटर पठन	55.6 से 61.7
साबुनीकरण मान	189 - 2025
आयोडीन मान	0.50 प्रतिशत से अधिक नहीं
अम्ल मान	0.50 प्रतिशत से अधिक नहीं
असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
लिनोलिनिक अम्ल (सी. 18 : 3)	भार के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं
अम्ल बिंदु (0° सें.)	25° सें. से कम नहीं
विपक्ष-वसीय अम्ल	भार के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं
स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन (बंद) पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा

आर्जमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

टिप्पण : विनियम 5.2.2 के अधीन विहित खाद्य तेलों में खाद्य केस्टर तेल नहीं होगा।

इसके अतिरिक्त, यदि तेल विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा प्राप्त किया गया है और भारत में आयातित तेल चाहे विलायक निष्कर्षण द्वारा प्राप्त किया गया है या अन्यथा, इसका मानव उपभोग के लिए प्रदाय उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और विनियम 5.2.2 की मद 15 के अधीन अधिकथित मानकों के अनुरूप होगा। इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सन 5.00 पी.पी.एम. से अधिक नहीं होगा।

विनियम 5.2.5 खाद्य वसा :

1. **गोमांस वसा** या **गो वसा** से गोमांस के कंकाल से प्राप्त किया गया वसा अभिप्रेत है। इसका साबुनीकरण मान 193 से 200 और आयोडीन मान 35 से 46 तक हो सकेगा।

इनमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

2. **मटन वसा** से भेड़ के कंकाल से प्राप्त किया गया वसा अभिप्रेत है। इसका साबुनीकरण मान 192 से 195 और आयोडीन मान 35 से 46 तक हो सकेगा।

इनमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

3. **बकरा वसा** से बकरे से उत्पादित वसा अभिप्रेत है। इसका साबुनीकरण मान 193 से 196 और आयोडीन मान 36 से 45 तक हो सकेगा।

इनमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

4. **सुअर वसा** से सुअरों से उत्पादित वसा अभिप्रेत है और इसमें वसीय अम्ल और वसा से भिन्न पदार्थ एक प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। इसका साबुनीकरण मान 192 से 198 तक और आयोडीन मान 52 से 65 तक हो सकेगा।

इनमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

5. **कोका बटर** से थिओब्रोमा कोकाएल की फलियों के निब के निष्पीड़न द्वारा प्राप्त किया गया वसा अभिप्रेत है। इसमें अन्य तेल और वसा खनिज तेल और मिलाए गए रंग नहीं होंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :

(ओलिक अम्ल के रूप में संगणित) वसीय अम्ल का प्रतिशत	1.5 से अधिक नहीं होगा
आयोडीन मान	32 से 42
गलनांक	290° सें. से 340° सें.
ब्यूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40° सें. पर या	40.9 से 48.0
40° स.ग्रे. पर अपवर्तनांक	1.4530 - 1.4580
साबुनीकरण मान	185 से 200

6. **परिष्कृत साल बीज वसा** से साल वृक्षों की बीज गुठली, शोरिया रोबस्टा गैरटन एफ. (एन. ओ. डिप्टेरोकार्पेसी) से ऐसी वसा अभिप्रेत है जिसे क्षार से निप्रधावित विरंजक मृदा या सक्रियत कार्बन या दोनों से विरंजित किया गया है और जिसको किसी अन्य रासायनिक एजेंट का प्रयोग किए बिना वाष्प से निर्गंधकरण किया गया है। अनुकल्पतः अम्लीकरण, विरंजन और निर्गंधीकरण भौतिक साधनों द्वारा भी किया जा सकता है। पदार्थ द्रवण पर साफ होगा और अपमिश्रणों, तलछट, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत, जल या डाले गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। फिल्टरित नमूना को 40° सें. पर 24 घंटे तक रखने के पश्चात् उसमें आबिलता नहीं होगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूपतः होगा -

(i) आर्द्रता	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
(ii) ब्यूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40° सें. पर या 40° सें.ग्रे. पर अपवर्तनांक	36.7 - 51.0 1.4500 - 1.4600 य
(iii) आयोडीनमान (विज पद्धति)	31 - 45

(iv) साबुनीकरण मान	180 - 195
(v) असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार में 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे
(vi) मुक्त वसा अम्ल (जिसे ओलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया गया है) या अम्ल मान	भार में 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी 0.5 से अधिक नहीं होगा
(vii) 9.10 एपोक्सी और डिहाइड्राक्सी स्टेरिक अम्ल	भार में 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
(viii) स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन बंद पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

7. **कोकूम वसा** के कोकूम (गारसिनिया इंडिका चौइसी) जो कोकूम के नाम से भी जाना जाता है, के साफ और ठोस बीजों की गिरी से निष्पीडन प्रक्रिया द्वारा अथवा खली या गिरियों से विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया द्वारा प्राप्त की गई वसा अभिप्रेत है। यह परिष्कृत की जाएगी। वसा द्रवण पर साफ होगा और विकृत गंधिता, अपमिश्रणों, तलछट, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजक और सुवासक पदार्थों तथा खनिज तेलों से मुक्त होगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् -

(क) ब्यूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40° सें. पर या 40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	45.9 - 47.3 1.4565 - 1.4575 य
(ख) साबुनीकरण मान	187 - 191.5
(ग) असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे
(घ) आयोडीनमान (विज पद्धति)	32 - 40
(ङ) अम्ल मान	0.5 से अधिक नहीं होगा
(च) स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन बंद पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

8. **आम्र गुठली वसा** से आमों (मैंगीफेरा इंडिकालिन) की साफ और ठोस गुठलियों से निष्पीडन प्रक्रिया द्वारा अथवा खाली या गिरियों से विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया द्वारा प्राप्त की गई वसा अभिप्रेत है। यह परिष्कृत की जाएगी। वसा द्रवण पर साफ होगा और विकृत गंधिता, अपमिश्रणों, तलछट, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजक और सुवासक पदार्थों तथा खनिज तेलों से मुक्त होगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् -

(क) ब्यूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40° सें. पर या 40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	43.7 - 51.6 1.4550 - 1.4604
(ख) साबुनीकरण मान	185 - 198
(ग) असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे
(घ) आयोडीनमान (विज पद्धति)	32 - 57
(ङ) अम्ल मान	0.5 से अधिक नहीं होगा
(च) स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन बंद पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

१. धूसा वसा से धूसा जो भारतीय कोपाल (वेटरिया इंडिकालिन) वृक्ष के रूप में भी जाना जाता है, के साफ और ठोस बीजों की गिरियों से निष्पीडन प्रक्रिया द्वारा अथवा खली या गिरियों से विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया द्वारा प्राप्त की गई वसा अभिप्रेत है। यह परिष्कृत की जाएगी। वसा द्रवण पर साफ होगा और विकृत गंधिता, अपमिश्रणों, तलछट, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजक और सुवासक पदार्थों तथा खनिज तेलों से मुक्त होगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् -

(क) ब्यूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40° सें. पर या 40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	47.5 - 49.5 1.4576 - 1.4590
(ख) साबुनीकरण मान	187 - 192
(ग) असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे
(घ) आयोडीनमान (विज पद्धति)	36 - 43
(ङ) अम्ल मान	0.5 से अधिक नहीं होगा
(च) स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन बंद पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा

आर्जमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

१०. फुलवारा वसा के फलवाराविभिन्न नाम जैसे एसान्द्रा ब्यूटारेसी (राक्सब) वेहनी, मोधुका ब्यूटीरेसिया या वसिया ब्यूटीरेसिया) के साफ और ठोस बीजों की गिरियों से निष्पीडन प्रक्रिया द्वारा अथवा खली या गिरियों से विलायक निष्कर्षण प्रक्रिया द्वारा प्राप्त की गई वसा अभिप्रेत है। यह परिष्कृत की जाएगी। वसा द्रवण पर साफ होगा और विकृत गंधिता, अपमिश्रणों, तलछट, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, मिलाए गए रंजक और सुवासक पदार्थों तथा खनिज तेलों से मुक्त होगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् -

(क) ब्यूटिरो रिफ्रेक्टो मीटर पठन 40° सें. पर या 40° सें.ग्रे. पर अपर्वतनांक	48.6 - 51.0 1.4584 - 1.4600
(ख) साबुनीकरण मान	192.5 - 199.4
(ग) असाबुनीकरणीय पदार्थ	भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे
(घ) आयोडीनमान (विज पद्धति)	43.8 - 47.4
(ङ) अम्ल मान	0.5 से अधिक नहीं होगा
(च) स्फुरांक (पेन्स की मार्टेन बंद पद्धति)	250° सें. से कम नहीं होगा

आर्जमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

विनियम 5.2.6 : मारगरीन और वसा स्प्रेड :

1. टेबल मारगरीन से खाद्य तेलों और वसाओं का जल सहित इमलशन अभिप्रेत है। इसमें विकृत गंधिता, खनिज तेल और पशु के शरीर की वसा नहीं होगी। इसमें 2.5 प्रतिशत से अनधिक सामान्य नमक, 2 प्रतिशत से अनधिक मखनिया दुग्ध चूर्ण हो सकेगा। इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् -

वसा	80 प्रतिशत द्रव्यमान/द्रव्यमान से कम नहीं होगी
आर्द्रता	12 प्रतिशत से द्रव्यमान/द्रव्यमान से कम 16 प्रतिशत से द्रव्यमान/द्रव्यमान से अधिक नहीं होगी
विटामिन ए	विक्रय के समय उत्पाद के प्रति ग्राम 30 (आई.यू.) से कम नहीं होगा।
निष्कर्षित वसा का द्रवांक (केशिका स्लिप पद्धति)	31° सें.ग्रे. सं. 37° सें.

निष्कर्षित वसा का (असाबुनीकरणीय द्रव्य)	भार में अधिक से अधिक 1.5 प्रतिशत
निष्कर्षित वसा के अदृढ़ वसीय अम्ल	भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
(ओलीइन अम्ल के रूप में) अथवा अम्ल मान	0.5 से अधिक नहीं होगा।

इसमें इसके भार के 5 प्रतिशत से कम तिल का तेल नहीं होगा किंतु वह यह सुनिश्चित करने के लिए पर्याप्त होगा कि जब पृथक् की गई वसा को परिष्कृत मूंगफली के तेल के साथ 20 : 80 के अनुपात में मिलाया जाए तो बुडोइन परीक्षण द्वारा उत्पादित लाल रंग लोबी बाण्ड पैमाने पर 1 सें.मी. के सेल में 2.5 लाल यूनिटों से हल्का नहीं होगा।

परंतु ऐसी रंजित और सुरुचिकारक मारगरीन में उतना स्टार्च होगा जो 100 पी.पी.एम. से कम न हो और 150 पी.पी.एम. से अधिक न हो।

परंतु यह और कि रंजित और सुरुचिकारक मारगरीन का विक्रय केवल ऐसे मुहरबंद पैकजों में किया जा सकेगा जिसका भार 500 ग्राम से अधिक न हो।

आर्जेमोन तेल परीक्षण ऋणात्मक होगा।

2. बेकरी और औद्योगिक मारगरीन से वनस्पति तेल उत्पाद का जल सहित इमलशन अभिप्रेत है। इसमें मिलाए गए रंग और सुवास, विकृत गंधिता, खनिज तेल और पशु के शरीर की वसा नहीं होगी। इसमें 2.5 प्रतिशत से अनधिक सामान्य नमक हो सकेगा। तथापि, इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् -

वसा	80 प्रतिशत द्रव्यमान/ द्रव्यमान से कम नहीं होगी।
आर्द्रता	12 प्रतिशत द्रव्यमान/ द्रव्यमान से कम और 16 प्रतिशत द्रव्यमान/ द्रव्यमान से अधिक नहीं होगी।

उत्पाद की पृथक् की गई वसा निम्नलिखित के अनुरूप होगी, अर्थात्-

- | | |
|--|---|
| (i) बिटामिन ए | पैकेजिंग के समय प्रति ग्राम 30 आई.यू. (अंतरराष्ट्रीय यूनिट) से कम नहीं होगा और एन्टीमोनी ट्रिक्लोराइड (कार-प्राइस) अधिकर्मक (आई. एस. 5886 - 1970 के अनुसार) द्वारा परीक्षण किए जाने पर बिटामिन 'ए' का सकारात्मक गुण दर्शाएगा। |
| (ii) कोशिका स्लिप पद्धति द्वारा द्रवांक | 31° सें. ग्रे. से 41° सें. ग्रे. |
| (iii) असाबुनीकरण द्रव्य | 2.0 प्रतिशत से अनधिक होगा किंतु उत्पाद की स्थिति में जहां राइस ब्रान तेल का अनुपात भार में 30 प्रतिशत से अधिक है वहां थोथा पदार्थ में 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा, बशर्ते कि राइस ब्रान तेल का परिमाण विनियम 4.4.4 की मद 32 में अधिकथित के अनुसार ऐसे उत्पाद के लेबल पर घोषित किया जाए। |
| (iv) अदृढ़ वसीय अम्ल ओलीइन अम्ल के रूप में संगणित अथवा | 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा |
| अम्ल मान | 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा |

इसमें पर्याप्त मात्रा में अपरिष्कृत या परिष्कृत तिल तेल (तिल तेल) होगा, जिससे कि जब उत्पाद को परिष्कृत मूंगफली के तेल के साथ 20 : 80 के अनुपात में मिलाया जाता है तो बुडोइन परीक्षण द्वारा उत्पादित रंग लोबी बाण्ड पैमाने पर 1 सें. मी. में 2.0 लाल यूनिट से हल्का नहीं होगा।

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए।

3. फेट प्रेड से जानवर के शरीर की वसा को अपवर्जित करते हुए खाद्य और वसाओं की जलीय प्रावस्था और वसा प्रावस्था को तेल इमल्सन में जल के रूप में कोई उत्पाद अभिप्रेत है।

फेट प्रेड को निम्नलिखित तीन समूहों में वर्गीकृत किया जाएगा :

क्र. सं. प्रकार	विशेषताएं
(क) दुग्ध फेट ग्रेड	वसा अंश अनन्य रूप से दुग्ध वसा के होंगे।
(ख) मिश्रित फेट ग्रेड	वसा अंश, दुग्ध वसा और हाइड्रोजनीकृत या अहाइड्रोजनीकृत परिष्कृत खाद्य वनस्पति तेलों या अंतः एस्टरित वसा के किसी एक या अधिक के साथ दुग्ध वसा का मिश्रण होगा।
(ग) वनस्पति फेट ग्रेड	वसा अंश किसी दो या अधिक हाइड्रोजनीकृत, अहाइड्रोजनीकृत परिष्कृत वनस्पति तेलों या अंतः एस्टरित वसा का कोई मिश्रण होगा।

वसा अंशों की लेबल पर घोषणा होंगी। मिश्रित फेट ग्रेड में कुल वसा अंशों के साथ-साथ दुग्ध वसा अंशों की भी लेबल पर घोषणा की जाएगी।

उत्पाद पर लेबल लगाते समय 'मक्खन' शब्द को सहबद्ध नहीं किया जाएगा।

इसके जलीय प्रावस्था में भार के आधार पर 2 प्रतिशत से अनधिक साधारण खाद्य नमक हो सकेगा, दुग्ध ठोस-वसा नहीं। इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। यह पशु शरीर वसा, खनिज तेल और मोम से मुक्त होगा। वनस्पति वसा ग्रेड में अपरिष्कृत या परिष्कृत तिल का तेल इतनी पर्याप्त मात्रा में होगा कि जब पृथक्कृत वसा को 20 : 80 के अनुपात में परिष्कृत मूंगफली के तेल में मिलाया जाए तो बुडोइन परीक्षण द्वारा उत्पादित लाल रंग लोवीबांड स्केल पर 1 से.मी. सेल में 2.5 लाख यूनिटों से हलका नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् -

(i) वसा	भार में 80 प्रतिशत से अनधिक और 40 प्रतिशत से अन्यून
(ii) आर्द्रता	भार में 56 प्रतिशत से अनधिक और 16 प्रतिशत से अन्यून
(iii) वनस्पति फेट ग्रेड की दशा में निष्कर्षित वसा का गलनांक बिंदू (कैपिलरी स्लिप पद्धति)	37° से अनधिक
(iv) निष्कर्षित वसा का असाबुनीकरणीय पदार्थ-	
(क) दुग्ध वसा और मिश्रित भार में फेट ग्रेड की दशा में	1 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ख) वनस्पति फेट ग्रेड की दशा में	1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ग) निष्कर्षित वसा का अम्लमान	0.5 से अधिक नहीं।

यह अनिवार्य रूप से एगमार्क प्रमाणन चिह्न के अधीन 500 ग्राम से अनधिक वजन के मुहरबंद पैकेजों में विक्रय किया जाएगा।

विनियम 5.2.7 हाइड्रोजनीकृत वनस्पति तेल :

1. वनस्पति से ऐसा कोई परिष्कृत खाद्य वनस्पति तेल या तेल अभिप्रेत है जो किसी भी रूप में हाइड्रोजनीकरण की प्रक्रिया से प्राप्त किया गया है। यह मूंगफली के तेल, बिनौले के तेल, तिल के तेल या उसके सम्मिश्रण से या सरकार द्वारा इस प्रयोजन के लिए अनुज्ञात किसी अन्य हानिरहित वनस्पति तेलों से हाइड्रोजनीकरण द्वारा निर्मित किया जाएगा। यदि सालबीज की परिष्कृत वसा का प्रयोग किया जाता है तो वह संपूर्ण तेल मिश्रण के 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। वनस्पति निम्नलिखित एक या अधिक वनस्पति तेलों से तैयार की जाएगी :

- (क) नारियल का तेल
- (ख) बिनौले का तेल
- (ग) धूपा तेल
- (घ) मूंगफली का तेल

- (ङ) कोकुम का तेल
- (च) तिली का तेल
- (छ) महुआ का तेल
- (ज) मक्का (कॉर्न) का तेल
- (झ) आम की गुठली का तेल
- (ञ) सरसो/तोरिया का तेल
- (ट) सर्जिया का तेल
- (ठ) ताड़ का तेल
- (ढ) फलवारा का तेल
- (ड) चावल चोकर तेल
- (ण) सूरजमुखी का तेल
- (त) सालसीड का तेल (10% तक)
- (थ) सीसम का तेल
- (द) सोयाबीन का तेल
- (ध) सूरजमुखी का तेल
- (न) तरबूज का तेल
- (प) खाद्य प्रयोजन के लिए आयातित वनस्पति तेल

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् -

- (i) इसमें हानिकारक रंजक, सुरुचिकारक या स्वास्थ्य के लिए हानिकर कोई अन्य पदार्थ नहीं होगा;
 - (ii) हाइड्रोजनीकृत वनस्पति तेल में कोई भी रंग तब तक नहीं मिलाया जाएगा जब तक सरकार इसके लिए प्राधिकृत न करे किंतु किसी भी दशा में घी के रंग के समान कोई रंग नहीं मिलाया जाएगा;
 - (iii) यदि किसी सुरुचिकारक का उपयोग किया जाता है तो यह घी की सुरुचि से भिन्न अनुज्ञेय सुरुचिकारकों की सूची के अनुसार होगा और ऐसी मात्रा में होगा जो सरकार द्वारा विहित की जाए;
- परंतु सशस्त्र बलों के अनन्यतः उपयोग के लिए अभिप्रेत वनस्पति में 4.0 भाग प्रति दस लाख से अनधिक की सीमा तक डाइऐसीटिल मिलाया जा सकेगा;
- (iv) उत्पाद गलने पर देखने में साफ होगा और उसमें बासीपन या विकृत गंधिता नहीं होगी और स्वाद और गंध रूचिकर होगा;
 - (v) इसमें अपरिष्कृत या परिष्कृत तिल का तेल पर्याप्त मात्रा में होगा कि जब वनस्पति को 20 : 80 के अनुपात में, परिष्कृत मूंगफली के तेल में मिलाया जाए तो वह बुडार्इन परीक्षण द्वारा उत्पादित रंग लोबी बाण्ड स्केल पर 1 सें. मी. शेल में 2.0 लाल यूनिटों से हल्का नहीं होगा;
 - (vi) कोई प्रति आक्सीकारक, सिनरजिस्ट, पायसीकारक या कोई अन्य पदार्थ सरकार की पूर्व स्वीकृति से ही मिलाया जाएगा, अन्यथा नहीं।

परंतु आयातित अपरिष्कृत तेल और इसके अंशों को उन उत्पादों के सिवाय उपयोग नहीं किया जाएगा जो वनस्पति/किसी अन्य हाइड्रोजनीकृत तेल उत्पाद के विनिर्माण में लगे हुए हैं और उसी अवस्था में हाइड्रोजन गैस के उत्पाद और इस प्रकार उत्पादित गैस से खाद्य उपभोग के लिए उक्त आयातित अपरिष्कृत ताड़ के तेल और इसके अंशों का

हाइड्रोजनीकरण करने के लिए उपाय किए गए हैं।

(vii) उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(क) आर्द्रता, 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी

(ख) गलनांक बिंदू कैपिलरी स्लिप पद्धति द्वारा अवधारित अनुसार 31 - 41 डिग्री सेल्सियस तक जिसमें दोनों सम्मिलित है, होगा।

(ग) इसमें असाबुनीकरण पदार्थ 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा किंतु वनस्पति के मामले में जहां चावल चोकर तेल का अनुपात भार के अनुसार 30 प्रतिशत से अधिक है, वहां असाबुनीकरण पदार्थ भार के अनुसार 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा, बशर्ते चावल चोकर की मात्रा विनियम 4.4.2(8) में यथा अधिकथित ऐसी वनस्पति के लिए लेबल पर घोषित की गई है।

(घ) मुक्त वसीय अम्ल (ओलियक अम्ल के रूप में) : 0.25 से अनधिक

(ङ) संश्लिष्ट विटामिन के : 25.0 से अन्यून पैकिंग के समय पर अंतरराष्ट्रीय इकाई (आईयू) प्रति ग्राम होगी और जब एंटीमोनी डाइक्लोराइड (कार-प्राइस रिजेंट) आईएस : 5886 - 1970 के अनुसार परीक्षण किया जाए तो परीक्षण धनात्मक होगा।

(च) अवशिष्ट निक्कल : 1.5 ग्रा. से अनधिक

(छ) आर्जेमोन परीक्षण ऋणात्मक होगा।

2. बेकरी खस्ताकार से वह वनस्पति अभिप्रेत है जो बेकरी उत्पादों के विनिर्माण में खस्ताकारया किण्वक के रूप में अर्थात् बेकरी उत्पाद में वांछित सेल्यूलर बनावट के विकास को बढ़ाने और इसकी भंगुरता और वाल्यूम में वृद्धि करने के लिए उपयोग में लाई जाती है, और यह विनियम 5.2.7 की मद 1 में विहित मानकों के अनुरूप है सिवाय इसके कि -

(क) गलनांक जैसा कि कैपिलरी स्लिप पद्धति द्वारा अवधारित है, 40° से. से अधिक नहीं होगा।

(ख) यदि वांछित है तो केवल नाइट्रोजन या किसी अन्य अक्रिय गैस का उपयोग इस प्रयोजन के लिए किया जाएगा और उत्पाद में समाविष्ट ऐसी गैस की मात्रा उसके वाल्यूम में 12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ग) इसमें मिलाए हुए मोनो-ग्लाइसराईड और डाइग्लाइसराईड पायसीकारकों के रूप में हो सकते हैं।

आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होगा।

भाग 5.3 : फल और सब्जी उत्पाद

विनियम 5.3.1 तापीय (थर्मली) प्रसंस्कृत फल :

1. तापीय प्रसंस्कृत फलों (डिब्बाबंद / बोतलबंद नम्य पैक किए गए/ दुर्गन्ध मुक्त पैक किए) से दुरुस्त, पके हुए, निर्जलित, ताजे या शीतित, छिलके रहित या छिलके सहित, पूर्व पैक किए हुए, साबूत, आधे या टुकड़ों में कटे हुए फलों से अभिप्राप्त ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् किसी उपयुक्त पैकिंग साधन से पैक और समुचित रीति में ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खराब होने से बचाया जा सके। इसमें जल, फल-रस, शुष्क और तरल पोषक मधुकारक, गर्म मसाले और मसाले तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटक हो सकते हैं। पैक करने के साधन और इसकी मजबूती को लेबल पर घोषित किया जाएगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। फलों का जलोत्सारित भार नीचे दिए गए भार से कम नहीं होगा :

- | | |
|-------------------|---|
| (i) तरल पैक किया | अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 70.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ii) ठोस पैक किया | अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 70.0 प्रतिशत से अन्यून |

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री से. पर आसवित जल का वह परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.2 : तापीय प्रसंस्कृत फल कॉकटेल/उष्ण प्रदेशीय फल कॉकटेल

1. तापीय प्रसंस्कृत फल कॉकटेल/ उष्ण प्रदेशीय फल कॉकटेल (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्य पैक और/या दुर्गन्ध रहित पैक किया गया) से फलों के मिश्रण से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है, जिसकी लेबल पर घोषणा की जाएगी। ऐसे फल, ताजे, शीतल, निर्जलित या पहले से प्रसंस्कृत किए गए हो सकते हैं। फलों के मिश्रण को किसी उपयुक्त पैकिंग साधन से पैक और किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में प्रसंस्कृत किया जा सकेगा ताकि इसे खराब होने से बचाया जा सके। जब उत्पाद को पैक किया जाए तो पैक करने के साधन और इसकी मजबूती की लेबल पर घोषणा की जाएगी।

2. उत्पाद में प्रयुक्त फलों के नाम और तैयार करने का कोई तरीका उत्पाद में प्रयुक्त प्रत्येक फल की प्रतिशतता की श्रेणी के साथ लेबल पर घोषित किया जाएगा। फलों का जलोत्सारित भार नीचे दिए गए भार से अन्यून नहीं होगा :

- | | |
|----------------------|---|
| (क) तरल पैक किया गया | अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 50.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ख) ठोस पैक किया गया | अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 70.0 प्रतिशत से अन्यून |

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.3 तापीय प्रसंस्कृत सब्जियाँ

1. तापीय प्रसंस्कृत सब्जियों (डिब्बाबंद, बोतलबंद/नम्य पैक की गई/ दुर्गन्ध रहित पैक की गई) से ताजी, निर्जलित या शीतल सब्जियों से या तो अकेले या अन्य सब्जियों के साथ संयोजन में, छिलके रहित या छिलके सहित, जल, सामान्य नमक और पोषक मधुकारक, गर्म मसाले और मसाले या उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को मिलाकर या मिलाए बिना अभिप्राप्त किया गया ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् किसी उपयुक्त पैकिंग साधन से पैक और समुचित रीति में ताप द्वारा प्रसंस्कृत किया गया है ताकि इसे खराब होने से बचाया जा सके। उत्पाद को पैक करने के साधन और इसकी मजबूती को लेबल पर घोषित किया जाएगा। उत्पाद किसी ऐसी रीति में तैयार किया जा सकेगा जो उत्पाद के लिए उपयुक्त हो। उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद में प्रयुक्त सब्जियों के नाम और तैयार करने का कोई तरीका, उत्पाद में प्रयुक्त प्रत्येक फल की प्रतिशतता की श्रेणी के साथ लेबल पर घोषित किया जाएगा। फलों का जलोत्सारित भार नीचे दिए गए भार से अन्यून नहीं होगा :

(i) तरल पैक किया गया

- | | |
|---|---|
| (क) मशरूम | अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 50.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ख) हरे बीन, गाजर, मटर, मीठा मक्का/
बेबी मक्का | अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 50.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ग) सॉस में पैक किया गया मशरूम | अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 25.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (घ) अन्य सब्जियाँ | अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 50.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ङ) ठोस पैक किया गया | अंतर्वस्तुओं के शुद्ध भार के 70.0 प्रतिशत से अन्यून |

2. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.4 : साफ की हुई तापीय प्रसंस्कृत सब्जियाँ/खाने के लिए तैयार सब्जियाँ

1. साफ की हुई तापीय प्रसंस्कृत सब्जियों / रखने के लिए तैयार सब्जियों से ताजी, निर्जलित या शीतल या पहले से प्रसंस्कृत की गई सब्जियों, फलियों, अनाजों या दालों, चाहे साबूत या टुकड़ों में कटे हुए, से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। सब्जी (सब्जियों) को या तो एकल या संयोजन में, संबंधित सब्जी के लिए लागू सामान्य छंटई की उपयुक्त रीति में तैयार किया जा सकेगा। इसमें नमक, पोषक मधुकारक, गर्म मसाले और मसाले, खाद्य वनस्पति तेल और वसा, दुग्ध वसा और उत्पाद

के लिए उपयुक्त अन्य संघटक हो सकेंगे तथा किसी आधान में रखने के पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया जा सकेगा ताकि इसे खराब होने से बचाया जा सके।

2. उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.5 तापीय प्रसंस्कृत सब्जी सूप

1. तापीय प्रसंस्कृत सब्जी सूपों (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्य पैक किया गया और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किया गया) से अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो सीधे उपभोग के लिए आशयित है और जूस/लुगदी/ दुरुस्त, पकी हुई, ताजी, निर्जलित, शीतित या पहले से प्रसंस्कृत सब्जियों की प्यूरी से, एकल या संयोजन में, नमक, पोषक मधुकारकों, गर्म मसालों और मसालों तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों के साथ मिलाकर और एक उपयुक्त गाढ़ेपन तक पकाकर तैयार किया गया है और किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि इसे खराब होने से बचाया जा सके। यह स्वच्छ, गंदला और धुंधला हो सकेगा।

2. उत्पाद में कुल विलेय ठोस 5.0 प्रतिशत (एम/एम) से कम नहीं होंगे सिवाय टमाटर सूप के जिसमें ये 7.0 प्रतिश (आ./भा) से कम नहीं होंगे।

3. उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.6 तापीय प्रसंस्कृत फलों के रस

1. तापीय प्रसंस्कृत फलों के रस (डिब्बाबंद, बोतल बंद, नम्य और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य, लुगदीयुक्त, गंदला, धुंधला, सीधे उपभोग के लिए आशयित, दुरुस्त, पके हुए फल या इनके गूदे से मशीनी प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है और किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात्, किसी समुचित रीति में, तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खराब होने से बचाया जा सके। रस में सांद्रता हो और बाद में जल के साथ पुनर्निर्मित करने पर जूस के अनिवार्य यौगिक और गुण-धर्मों को बनाए रखने के प्रयोजन के लिए उपयुक्त हो। इसमें नमक अंतर्विष्ट हो सकेगा। एक या एक से अधिक पोषक मधुकारक 50 ग्राम/कि. ग्रा. से अनधिक मात्रा में किंतु अति अम्लयुक्त फलों में 200 ग्राम/कि. ग्रा. से अनधिक मात्रा में मिलाए जा सकेंगे। उत्पाद को तब तक मधुरित कहना अपेक्षित नहीं है जब तक कि मिलाया गया पोषक मधुकारक की मात्रा 15 ग्राम/ कि.ग्रा. से अधिक न हो।

2. उत्पाद में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा:-

क्र. सं.	टीएसएस न्यूनतम (%)	साइट्रिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त अधिकतम अम्लता (%)	मिलाया गया पोषक	मधुकारक अधिकतम (ग्रा./ कि.ग्रा.)
1	2	3	4	5
1.	सेब का रस	10	3.5	-
2.	संतरे का रस			
	(क) ताजा निष्पीडित	10	3.5	50
	(ख) सांद्रण से पुनर्निर्मित	10	3.5	-

1	2	3	4	5
3.	अंगूर फल का रस	9	-	50
4.	नीबू का रस	6	4.0	200
5.	लाइम का रस	-	5.0	200
6.	अंगूर रस			
	(क) ताजा निष्पीडित	15	3.5	--
	(ख) सांद्रण से पुनर्निर्मित	15	3.5	--
7.	अन्नानास रस			
	(क) ताजा निष्पीडित	10	3.5	50
	(ख) सांद्रण से पुनर्निर्मित	10	3.5	--
8.	ब्लैक करंट	11	3.5	200
9.	आम, अमरुद या कोई अन्य लुगदी फल	15	3.5	जीएमपी
10.	एक ही प्रजाति के अन्य फलों के रस - अति अम्लीय नहीं	10	3.5	50
11.	एक ही प्रजाति के अन्य फलों के रस अति अम्लीय	10	3.5	200
12.	एक ही प्रजाति या इनके संयोजन के फलों के रस- अधिक अम्लीय नहीं	10	3.5	50
13.	एक ही प्रजाति या इनके संयोजन के फलों के रस अति अम्लीय	10	3.5	200

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.7 तापीय प्रसंस्कृत सब्जियों के रस

1. तापीय प्रसंस्कृत सब्जियों के रस (डिब्बाबंद, बोटल बंद, नम्य और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से सीधे उपभोग के लिए आशयित अकिण्वित किंतु किण्वनयोग्य उत्पाद या लैक्टिक अम्ल से किण्वित उत्पाद भी हो सकता है, अभिप्रेत है जो एक या अधिक सब्जियों, जिसमें मूल और कंद (जैसे गाजर, लहसून) डण्ठल और गांठें (जैसे शतावरी), पत्ते और फूल (जैसे पालक और फूल गोभी) तथा फलियों (जैसे मटर) के खाने योग्य भाग से, एकल या संयोजन में, अभिप्राप्त किया गया है और यह स्वच्छ, गंदला या लुगदीयुक्त हो सकेगा तथा संद्रित किया गया हो और जल के साथ पुनर्निर्मित करने पर जूस के अनिवार्य यौगिक और गुण-धर्म को बनाए रखने के प्रयोजन के लिए उपयुक्त हो तथा किसी आधान में रखने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया गया हो ताकि खराब होने से बचाया जा सके। उत्पाद में नमक, पोषक मुधकारक, गर्म मसाले और मसाले, सिरका, दही का पानी या लैक्टिक अम्ल से किण्वित किया गया लेक्टोसिरम 100 ग्रा./कि.ग्रा. से अनधिक और उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

2. उत्पाद में मिलाए गए नमक से मुक्त कुल विलेय ठोस 5.0 प्रतिशत (आ./भा.) से कम नहीं होगा।

3. उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.8 तापीय प्रसंस्कृत टमाटर का रस :

1. तापीय प्रसंस्कृत टमाटर के रस से, उचित रूप से पके हुए टमाटरों (लाईकोपरसिकम इस्कुलेन्ट्स एल.) से मशीनी प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया गया अकिण्वित रस अभिप्रेत है जिसे किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खराब होने से बच सके। रस संद्रित किया गया हो और जल के साथ पुनर्निर्मित करने पर जूस के अनिवार्य यौगिक और गुण-धर्मों को बनाए रखने के प्रयोजन के लिए उपयुक्त हो। उत्पाद में टमाटरों के छिलके,

बीज और अन्य खराब भाग नहीं होंगे। उत्पाद में टमाटरों की विशेषता वाला जायकेदार स्वाद और सुवास होगा और असुवास तथा किण्वन से मुक्त होगा।

2. उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.9 तापीय प्रसंस्कृत फ्रुट नेक्टर तापीय प्रसंस्कृत फ्रुट नेक्टर (डिब्बाबंद, बोतल बंद, नम्य और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से सीधे उपयोग के लिए आशयित, फलों से, एकल या संयोजन में निर्मित अकिण्वित किंतु किण्वनयोग्य गूदेदार या अगूदेदार, गंदला या स्वच्छ उत्पाद अभिप्रेत है, जो फल रस/गूदे/फल-रस सांद्रण और/या पके फल (फलों), जल के साथ सांद्रित या असांद्रित, पोषक मधुकारकों और उत्पाद के लिए समुचित किसी अन्य संघटक के सम्मिश्रण से अभिप्राप्त किया गया है और किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खराब होने से बच सके।

2. नींबू और लाइम का रस अम्लकारी कर्मक के रूप में ऐसी मात्रा में मिलाया जा सकेगा जिससे प्रयुक्त किए गए फल की फल सुवास विशेषता प्रभावित न हो। उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

	टीएसएस न्यूनतम (%)	न्यूनतम फल इस अंश (प्रतिशत)	साइट्रिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त अधिकतम अम्लता (%)
सिटरस इस के मकरंद			
संतरा (नेक्टर)	15	40	1.5
अंगूर फल नेक्टर	15	20	1.5
अनानास नेक्टर	15	40	1.5
आम नेक्टर	15	20	1.5
अमरुद नेक्टर	15	20	1.5
आड़ू नेक्टर	15	20	1.5
नाशपाती नेक्टर	15	20	1.5
खूबानी नेक्टर	15	20	1.5
अगूदेदार ब्लैक करंट नेक्टर	15	20	1.5
उच्च अम्लता/गूदेदार/तीव्र	15	20	1.5
सुवास के अन्य फ्रुट नेक्टर	15	20	1.5

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.10 : तापीय प्रसंस्कृत फल पेय/ फ्रुट ड्रिंक /परोसने के लिए तैयार फल पेयों;

1. तापीय प्रसंस्कृत फल पेय/ फ्रुट ड्रिंक /परोसने के लिए तैयार फल पेयों (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्य पैक और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से ऐसा अकिण्वित किंतु किण्वनयोग्य उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त, पके हुए फल के रस या गूदे/प्युरी या सांद्रित रस या लुगदी से तैयार किया गया है। फल के रस या गूदे में मिलाए जाने वाले पदार्थ पानी, पोल-आयल, फल-सत्व और सुवास, नमक, चीनी, इन्वर्ट चीनी, द्रव ग्लूकोज, दूध और उत्पाद के लिए समुचित अन्य संघटक हैं। उत्पाद किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् समुचित रीति में तापीय प्रसंस्कृत किया गया हो ताकि खराब न हो।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस (एम/एम)

(ii) फल रस अंश (एम/एम)

(क) लाइम/नींबू के परोसने के लिए तैयार बिबरेज 5.0 प्रतिशत से अन्यून

(ख) अन्य सभी बिबरेज/ड्रिंक 10.0 प्रतिशत से अन्यून

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.11 : तापीय प्रसंस्कृत आम की लुगदी/प्यूरी और आम की मधुरित लुगदी (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्य पैक और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए)

1. तापीय प्रसंस्कृत आम की लुगदी/प्यूरी और आम की मधुरित लुगदी/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्य पैक और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से सीधे उपभोग के लिए आशयित अकिण्वित किंतु किण्वनयोग्य उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त पके हुए आम (मान्जीफेरा इंडिका एल.) के खाने योग्य भाग से, तैयार फलों को निचोड़कर अभिप्राप्त किया गया है, जबकि प्यूरी को किसी फिनिशर या अन्य मशीनी साधन द्वारा लुगदी को सूक्ष्म रूप से अलग करके अभिप्राप्त किया गया है और किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खराब न हो।

2. उत्पाद में एक या एक से अधिक पोषक मधुकारक ऐसी मात्रा में हो सकेंगे जो 50 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक न हो। तथापि, उत्पाद को मधुरित आम की लुगदी / प्यूरी के रूप में उल्लिखित किया जा सकेगा, यदि पोषक मधुकारकों की मात्रा 15 ग्राम/ कि.ग्रा. से अधिक है।

(i) कुल विलेय ठोस (एम/एम)

(क) मधुरित 15.0 प्रतिशत से अन्यून

(ख) अमधुरित (प्राकृतिक आम की लुगदी) 12.0 प्रतिशत से अन्यून

(ii) साइट्रिक अम्ल के रूप में अम्लता (मधुरित डिब्बाबंद आम की लुगदी) 0.3 प्रतिशत से अन्यून

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.12 तापीय प्रसंस्कृत फल लुगदी/प्यूरी मधुरित पुल लुगदी/आम से भिन्न प्यूरी

1. तापीय प्रसंस्कृत आम की लुगदी/प्यूरी और आम की मधुरित लुगदी/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्य पैक और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से सीधे उपभोग के लिए आशयित, अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त, किसी उपयुक्त प्रकार और किस्म के पके फल के खाने योग्य भाग से, तैयार फलों को छानकर अभिप्राप्त किया गया है, जबकि प्यूरी को किसी फिनिशर या अन्य मशीनी प्रक्रिया द्वारा लुगदी को सूक्ष्म रूप से अलग करके अभिप्राप्त किया जाता है और किसी आधान में मुहरबंद करने से पूर्व या पश्चात् तापीय प्रसंस्कृत किया गया है ताकि खराब न हो।

2. उत्पाद में एक या एक से अधिक पोषक मधुकारक ऐसी मात्रा में हो सकेंगे जो 50 ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक न हो। तथापि, उत्पाद को मधुरित लुगदी / प्यूरी के रूप में उल्लिखित किया जा सकेगा, यदि पोषक मधुकारकों की मात्रा 15 ग्राम/ कि.ग्रा. से अधिक है।

3. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस एम/एम मिलाई गई चीनी को अपवर्जित करके 6.0 प्रतिशत से अन्यून

(ii) साइट्रिक अम्ल के रूप में अम्लता 0.3 प्रतिशत से अन्यून

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.13 तापीय प्रसंस्कृत फल / बेजिटेबल जूस लुगदी/ प्यूरी

1. तापीय प्रसंस्कृत आम की लुगदी/प्यूरी और आम की मधुरित लुगदी/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्य पैक और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से ऐसा अकिण्वित उत्पाद अभिप्रेत है जो किण्वनयोग्य है और दुरुस्त, पके हुए फल (फलों)/सब्जी (सब्जियों) के ऐसे रस या लुगदी या प्यूरी से अभिप्राप्त किया गया है जिससे इस सीमा तक जल को निकाला गया है कि विनियम 5.3.6 और 5.3.7 में विहित अनुसार उत्पाद का कुल विलेय अंश असली रस/लुगदी/प्यूरी के अंश के दोगुने से कम नहीं है। प्राकृतिक वाष्पशील अवयवों को सांद्रता तक वहां पुनःस्थापित किया जा सकता है जहां ये अवयव निकाल लिए गए हैं। यह गूदेदार, गंदला या स्वच्छ हो सकेगा और किसी आधान में मुहरबंद किए जाने से पूर्व ताप द्वारा समुचित रीति में परिरक्षित किया जा सकेगा ताकि खराब न हो।

2. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.14 तापीय प्रसंस्कृत टमाटर की प्यूरी और पेस्ट

1. तापीय प्रसंस्कृत आम की लुगदी/प्यूरी और आम की मधुरित लुगदी/प्यूरी (डिब्बाबंद, बोतलबंद, नम्य पैक और/या दुर्गन्ध मुक्त पैक किए गए) से ऐसा अकिण्वित उत्पाद अभिप्रेत है जो किण्वन योग्य है और दुरुस्त पके हुए टमाटरों को वांछित सांद्रता तक सांद्रित करके अभिप्राप्त किया गया है। इसमें नमक और उत्पादों के लिए उपयुक्त अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

क्र.सं.	उत्पाद	कुल विलेय ठोस (आ./भा.)
(1)	टमाटर प्यूरी	9.0 प्रतिशत से अन्यून
(2)	टमाटर पेस्ट	25.0 प्रतिशत से अन्यून

2. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.15 सूप चूर्ण

1. सूप चूर्ण से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो ताजी सब्जियों/फलों के रस/लुगदी/दुरुस्त सब्जियों/फलों की प्यूरी और/या पूर्ववर्ती सांद्रित, निर्जलित, शीतित या प्रसंस्कृत फलों और सब्जियों को, अकेले या संयोजन में, नमक, पोषक मधुकारकों, गर्म मसालों और मसालों तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को मिश्रित करके, जैसा कि उत्पाद के लिए उचित हो, मशीनी निर्जलीकरण द्वारा अभिप्राप्त किया गया है और खराब होने से बचाने के लिए उपयुक्त रूप से पैक किया गया है।

2. उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं का भी पालन करेगा -

- (i) आद्रता (एम/एम) 5.0 प्रतिशत से अनधिक
- (ii) तनूकरण के आधार पर कुल विलेय ठोस (एम/एम) (परोसने के लिए तैयार आधार पर) 5.0 प्रतिशत से अन्यून

विनियम 5.3.16 फल/सब्जी जूस/लुगदी/परिरक्षियों के साथ प्यूरी, केवल औद्योगिक प्रयोग के लिए

1. फल/सब्जी जूस/लुगदी/परिरक्षियों के साथ प्यूरी, केवल औद्योगिक प्रयोग के लिए से ऐसा अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य, लुगदीयुक्त, गंदला या स्वच्छ उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त पके हुए फलों/सब्जियों से अभिप्राप्त किया गया है।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह से भरा होगा और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए तो आधान के शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

विनियम 5.3.17 सांद्रित फल-सब्जी जूस/लुगदी/परिरक्षियों के साथ प्यूरी, केवल औद्योगिक प्रयोग के लिए

1. सांद्रित फल-सब्जी जूस/लुगदी/परिरक्षियों के साथ प्यूरी, केवल औद्योगिक प्रयोग के लिए से ऐसा अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य उत्पाद अभिप्रेत है जो फलों/सब्जियों के जूस या लुगदी या प्यूरी से अभिप्राप्त किया गया है और जिससे जल को इस सीमा तक निकाल लिया गया है कि उत्पाद में विलेय ठोस अंश विनियम 5.3.6 और विनियम 5.3.7 के अधीन विहित असली जूस, लुगदी, प्यूरी के अंश के दोगुने से अन्यून न हों। यह लुगदीयुक्त, गंदला या स्वच्छ हो सकेगा।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह से भरा होगा और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए तो आधान के शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

विनियम 5.3.18 इमली की लुगदी/प्यूरी और सांद्रण

1. इमली की लुगदी/प्यूरी और सांद्रण से ऐसा अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य उत्पाद अभिप्रेत है जो ताजा और शुष्क इमली को पानी के साथ उबालकर और छानकर अभिप्राप्त किया गया है और या तो तापीय प्रसंस्करण या अनुज्ञात परिरक्षियों का प्रयोग करके परिरक्षित किया गया है।

2. इमली सांद्रण, इमली की लुगदी/प्यूरी से अभिप्राप्त किया गया ऐसा उत्पाद है जिससे जल को उचित सांद्रण प्राप्त करने के लिए वाष्पीकरण द्वारा निकाल दिया गया है।

3. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

	न्यूनतम टीएसएस प्रतिशत	न्यूनतम अम्लता प्रतिशत	तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म प्रतिशत (अधिकतम)
इमली की लुगदी/प्यूरी	32	4.5	0.4
इमली सांद्रण	65	9.0	0.8

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह से भरा होगा और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए तो आधान के शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

विनियम 5.3.19 फ्रुट बार/टॉफी

1. फ्रुट बार/टॉफी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त पके हुए फल, जो ताजे और पहले से ही परिरक्षित हैं, पोषक मधुकारों, मक्खन या अन्य खाद्य वनस्पति वसा या दुग्ध ठोस और उत्पाद के लिए समुचित अन्य संघटकों को मिश्रित करके तैयार किया गया है और पत्तर बनाने के लिए निर्जलित किया गया है जिसे मनचाहे आकृति या आकार में काटा जा सके।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

(i) आद्रता (एम/एम)	20.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) कुल विलेय ठोस (एम/एम)	75.0 प्रतिशत से अन्यून
(iii) फल का अंश (एम/एम)	25.0 प्रतिशत से अन्यून

विनियम 5.3.20 फल/सब्जी, अनाज के फ्लेक्स

1. फल/सब्जी, अनाज के फ्लेक्स से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो ताजा, शीतल या पहले से ही परिरक्षित किसी उपयुक्त किस्म के दुरुस्त पके फल(फलों)/सब्जियों, स्टार्च, अनाजों और पोषक मधुकारकों, उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संचटकों को मिश्रित करके नमक मिलाकर या मिलाए बिना और फलेकों के रूप में निर्जलित करके तैयार किया गया है।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

- | | |
|---|-----------------------|
| (i) आद्रता (एम/एम) 6.0 प्रतिशत से अनधिक | |
| (ii) अम्ल में अविलेय भस्म (एम/एम) | 0.5 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) स्टार्च (एम/एम) | 25.0 प्रतिशत से अनधिक |

विनियम 5.3.21 स्कवाश, क्रशज, फलों के सीरप/फलों के शर्बत और बालें जल

1. स्कवाश, क्रशज, फलों के सीरप/फलों के शर्बत और बालें जल से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो अकिण्वित किंतु किण्वन योग्य फ्रुट जूस/प्यूरी या स्वच्छ या गंदले सांद्रण से, जो किसी उपयुक्त फल या कई फलों से पोषक मधुकारकों, जल, नमक को मिलाकर या मिलाए बिना, सुगंधित जड़ी-बुटियों, पील आयल और उत्पादों के लिए उपयुक्त संचटकों को मिलाकर अभिप्राप्त किया है, तैयार किया गया है।

1.1 कार्डियल से, किसी सेल्यूलर पदार्थ से मुक्त ऐसा स्वच्छ उत्पाद अभिप्रेत है जो अकिण्वित किंतु किण्वन-योग्य साफ किए गए फल के रस के साथ पोषक मधुकारकों, जल, नमक मिलाकर या मिलाए बिना, पील आयल और उत्पादों के लिए उपयुक्त किसी अन्य संचटक को मिश्रित करके अभिप्राप्त किया गया है।

1.2 बालें जल से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो अकिण्वित किंतु किण्वन-योग्य फल के रस से पोषक मधुकारकों, जल, नमक को मिलाकर या मिलाए बिना तथा पील आयल और 0.25 प्रतिशत से अन्यून बालें स्टार्च तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त किसी अन्य संचटक को मिश्रित करके तैयार किया गया है।

1.3 उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा -

उत्पादों का नाम	अंतिम उत्पाद में न्यूनतम रस/प्यूरी (प्रतिशत)	कुल विलेय ठोस (न्यूनतम) प्रतिशत	साइट्रिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त अम्लता (अधिकतम)
(1) स्कवाश	25	40	3.5
(2) क्रश	25	55	3.5
(3) फ्रुट सीरप/फ्रुट शर्बत	25	65	3.5
(4) कार्डियल जल	25	30	3.5
(5) बालें जल	25	30	2.5

विनियम 5.3.22 जिंजर काकटेल

1. जिंजर काकटेल (जिंजर बीयर या जिंजराले) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो जिंजर के रस या इसके ओलियोरेसिन या सार-सत्त्व को जल और पोषक मधुकारकों के साथ मिश्रित करके तैयार किया गया है।

2. उत्पाद बाह्य पदार्थों से मुक्त होगा। जब उपयुक्त रूप से विलेय किया जाए तो उत्पाद का रंग और सुवासिक विशेषता बनी रहेगी।

3. न्यूनतम कुल विलेय ठोस 30.0 प्रतिशत (एम/एम) से कम नहीं होंगे।

4. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

5. आधान उत्पाद से पूरी तरह से भरा होगा और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए तो आधान के शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

विनियम 5.3.23 कार्बनिकृत जल के लिए डिस्पेंसरों में प्रयोग के लिए संश्लिष्ट सीरप

1. कार्बनिकृत जल के लिए डिस्पेंसरों में प्रयोग के लिए संश्लिष्ट सीरप से अभिप्रेत जल के साथ पोषक मधुकारकों और उत्पाद के लिए समुचित अन्य संघटकों को मिश्रित करके अभिप्राप्त किया गया कार्बनिकृत जल है।

2. उत्पाद का कुल विलेय ठोस अंश (एम/एम) 30 प्रतिशत से अन्यून नहीं होगा। जब उत्पाद को उपयुक्त रूप से पुनर्निमित किया जाए तो कार्बनिकृत जल की अपेक्षाओं के अनुरूप होगा और कार्बन डाइआक्साइड अंशों के सिवाय, समान प्रकार के सीधे उपभोग के लिए बोटलबंद उत्पाद से पूरी तरह मेल खाएगा। इसमें बाह्य पदार्थ नहीं होंगे।

3. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योग्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह से भरा होगा और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए तो आधान के शुद्ध भार के 90 प्रतिशत से अन्यून भरा होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सेटीग्रेड पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य हो।

विनियम 5.3.24 : संश्लिष्ट सीरप या शर्बत

1. संश्लिष्ट सीरप या शर्बत से, चीनी, डेक्सट्रोस या द्रव ग्लूकोस से तैयार किए गए मिश्रित सीरप से अभिप्राप्त किया गया सीरप अभिप्रेत है।

इसमें फल का रस और उत्पाद के लिए समुचित अन्य संघटक भी अंतर्विष्ट हो सकेंगे। यह जले हुए या अरुचिकर उपसर्गों, से सुवासों, कृत्रिम मधुकारी कर्मकों, बाह्य पदार्थ और क्रिस्टलीकरण से रहित होगा। इसमें साइट्रिक अम्ल, अनुज्ञात रंग, अनुज्ञात परिरक्षी और अनुज्ञात सुवासक हो सकेंगे। यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा, अर्थात्

कुल विलेय ठोस

भार के अनुसार 65 प्रतिशत से अन्यून

2. शुष्क ग्लूकोस सीरप से परिष्कृत या अपरिष्कृत, सफेद से लेकरक दुधिया सफेद रंग के चूर्ण के रूप में मीठे स्वाद, हल्के सुवास और कुछ आद्रताग्राही सामग्री अभिप्रेत है। यह किण्वन, फफूंद, गर्द या अन्य बाह्य पदार्थ या मिलाए गए मधुकारी और सुवासी कर्मक से मुक्त होगा।

इसमें कोई मिलाया गया प्राकृतिक या कोलतार खाद्य रंग भी नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

कुल ठोस

अंशभार के अनुसार 93.0 प्रतिशत से अन्यून

अपचायक चीनी अंश

भार के अनुसार 20.0 प्रतिशत से अन्यून

इन्वर्ट चीनी के रूप में कुल चीनी

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

उत्पाद में इन विनियमों और परिशिष्टों में अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेंगे।

विनियम 5.3.25 मुरब्बा

1. मुरब्बा से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो उपयुक्त, दुरुस्त साबुत या सलाखदार कटे हुए, उचित रूप से तैयार, प्रयोजन के लिए उपयुक्त फलों, रिजोम या सब्जियों से, अकेले या संयोजन में, पोषक मधुकारकों से इतनी सांद्रता तक संसेचित जो उत्पाद को परिरक्षित करने के लिए पर्याप्त है, तैयार किया गया है।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योग्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस एम/एम

65.0 प्रतिशत से अन्यून

(ii) फल का अंश एम/एम

55.0 प्रतिशत से अन्यून

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.26 : केनडाइड, क्रिस्टलीकृत और ग्लेज्ड फल/सब्जी/राइजोम/फ्रुट पील

1.1 केनडाइड फलों/ सब्जियों/राइजोम/फ्रुट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो उचित रूप से तैयार उपयुक्त किस्म के दुरुस्त और पके हुए फलों, सब्जियों, राइजोम या फ्रुट पील से पोषक मधुकारकों को इतनी सांद्रता तक संसेचित करके जो इसे परिरक्षित रखने के लिए पर्याप्त है, तैयार किया गया है।

1.2 क्रिस्टलीकृत फल/सब्जी/राइजोम/फ्रुट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो शुद्ध क्रिस्टलीकृत चीनी से केनडाइड उत्पाद को आलेपित करके या गीले केनडाइड फ्रुट पर सीरप को शुष्कित करके तैयार किया गया है।

1.3 ग्लेज्ड फल/ सब्जी/राइजोम/ फ्रुट पील से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो गाढ़े सीरप की पतली पारदर्शी परत से केनडाइड उत्पाद को पेक्टिन सहित या इसके बिना आलेपित करके, जिसे उत्पाद पर न्यूनाधिक ठोस विन्यास तक शुष्कित किया गया है, तैयार किया गया है।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

- | | |
|--|------------------------|
| (i) कुल चीनी की प्रतिशतता | 25.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ii) कुल चीनी से अपचायक चीनी प्रतिशतता | 1.0 प्रतिशत से अन्यून |

विनियम 5.3.27 : टमाटर केचप और टमाटर सास :

1. टमाटर केचप और टमाटर सास से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो समुचित सांद्रण के टमाटर के रस/प्यूरी/पेस्ट को पोषक मधुकारकों, नमक, सिरका गर्ममसालों और मसालों तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त किसी अन्य संघटक के साथ घोलकर और अपेक्षित गाढ़ापन तक गर्म करके तैयार किया गया है। टमाटर के पेस्ट को उतने जल के साथ मिलाकर प्रयोग किया जा सकेगा जितना उत्पाद के अनिवार्य मिश्रण को बनाए रखने के लिए उपयुक्त है।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

- | | |
|---|------------------------|
| (i) नमक-मुक्त आधार पर कुल विलेय ठोस एम/एम | 25.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ii) एसेटिक अम्ल के रूप में अम्लता | 1.0 प्रतिशत से अन्यून |

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का वह परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.28 क्यूलिनरी पेस्ट/टमाटर सास और सोया सास से भिन्न फलों और सब्जियों के सास :

1. क्यूलिनरी पेस्ट/टमाटर सास और सोया सास से भिन्न फलों और सब्जियों के सास से अभिप्रेत खाद्य के अनुयोजक के रूप में प्रयुक्त होने वाला ऐसा क्यूलिनरी (पाक्य) विनिर्मित पदार्थ है जो किसी उपयुक्त फल/सब्जी के खाने योग्य भाग से, मूलछद, गांठ और मूलकोष्ठ, इनकी लुगदी/प्यूरी, सूखे मेवों सहित, अकेले या संयोजन में, मधु कारकों, नमक, गर्म मसालों और मसालों तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटक के साथ संमिश्रित करके तैयार किया गया है।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। इसमें केरामल अंतर्विष्ट हो सकेगा किंतु कोई अन्य मिलाया गया रंग, चाहे प्राकृतिक है या संश्लिष्ट, नहीं होगा। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :

उत्पाद का नाम	कुल विलेय ठोस (नमक-युक्त आधार पर) (एम/एम)	अम्लता प्रतिशतता (एसेटिक अम्ल के रूप में)
(1) फलों/सब्जियों के सास	8.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) फलों/सब्जियों के सास	15.0 प्रतिशत से अन्यून	1.2 प्रतिशत से अन्यून
(3) क्यूलिनरी पेस्ट/सास	8.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशत से अन्यून
(4) अदरक का पेस्ट	3.0 प्रतिशत से अन्यून	1.0 प्रतिशत से अन्यून

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.29 : सोयाबीन सास :

1. सोयाबीन सास उचित प्रकार के सोयाबीनों से, सोयाबीन पेस्ट को किण्वित करके, जिसमें ट्रिपसिन सन्दमक निष्क्रिय हो गए हैं, नमक, पोषक मधुकारकों को मिश्रित करके अभिप्राप्त किया गया है। इसमें गर्म मसाले और मसाले तथा उत्पाद के लिए उचित ऐसे अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे जो अनुज्ञात परिरक्षी का प्रयोग करके परिरक्षित किए गए हैं।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

- | | |
|---|------------------------|
| (i) नमक-मुक्त आधार पर कुल विलेय ठोस एम/एम | 25.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (ii) एसेटिक अम्ल के रूप में अम्लता | 0.6 प्रतिशत से अन्यून |

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.30 : कार्बनिकृत फलपेय (फ्रूट बिबरेज) या फल ड्रिंक (फ्रूट ड्रिंक) :

1. कार्बनिकृत फलपेय (फ्रूट बिबरेज) या फल ड्रिंक से ऐसा कोई पेय या ड्रिंक अभिप्रेत है जो फल रस और जल या कार्बनिकृत जल से निर्मित किया गया तात्पर्यित है और जिसमें चीनी, डेक्सट्रोस, इन्वर्ट चीनी या ग्लूकोस या तो अकेले या संयोजन सहित है। इसमें छिलका तेल और फल सार हो सकेंगे। इसमें उत्पाद के लिए समुचित अन्य कोई संघटक भी हो सकेंगे।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस एम/एम	10.0 प्रतिशत से अन्यून
(ii) फल अंश (एम/एम)	
(क) लाइम या निंबू का रस	5.0 प्रतिशत से अन्यून
(ख) अन्य पड़दल	10.0 प्रतिशत से अन्यून

3. उत्पाद का रंग, स्वाद और उत्पाद की सुवास विशेषता होगी।

4. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.31 : जैम

1. जैम से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो फल रसों, फल लुगदी, फल रस सांद्रण या सूखे फल सहित दुरुस्त, पके हुए, ताजा, निर्जलित, शीतित या पहले पैक किए फलों से, इसके टुकड़ों या लुगदी या प्यूरी को पोषक मधुकारकों अर्थात् चीनी, डेक्सट्रोस,

इन्वर्ट चीनी या द्रव ग्लूकोस के साथ एक उपयुक्त गाढ़ापन तक उबालकर तैयार किया गया है। इसमें फलों के टुकड़े और उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य कोई संघटक हो सकेंगे। यह किसी भी उपयुक्त फल से अकेले या संयोजन के साथ तैयार किया जा सकेगा। इसमें असली फल(फलों) का सुवास रहेगा तथा जले हुए या अरुचिकर सुवासों और क्रिस्टलीकरण से मुक्त होगा।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

कुल विलेय ठोस एम/एम

65.0 प्रतिशत से अन्यून

3. उत्पाद में किसी मिलाई गई चनी या अंतिम उत्पाद के वैकल्पिक संघटक को छोड़कर भार के अनुसार 45 प्रतिशत से कम असली पका हुआ फल नहीं होगा, सिवाय वहां के जहां फल स्ट्राबरी या रसभरी है वहां 25 प्रतिशत से कम फल नहीं होगा।

विनियम 5.3.32 : फल जैली

1. फल जैली से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छी क्वालिटी के फल-रस या फल (फलों) को जल या जल के बिना उबालकर, घूस को मिलाकर और खानकर तथा पोषक मधुकारकों को मिलाकर, और ऐसी गाढ़ापन तक सांद्रित करके जिससे कि ठंडा होने पर श्लेष्मिकरण आ जाए, तैयार किया गया है। उत्पाद शर्बती, चिपचिपा या लसलसा नहीं होना चाहिए और साफ, चमकदार और पारदर्शी होना चाहिए।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

कुल विलेय ठोस एम/एम

65.0 प्रतिशत से अन्यून

3. उत्पाद में किसी मिलाई गई चनी या अंतिम उत्पाद के वैकल्पिक संघटक को छोड़कर भार के अनुसार 45 प्रतिशत से कम असली पका हुआ फल नहीं होगा।

विनियम 5.3.33 : फल चीज :

1. फल चीज से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त, पके हुए फल(फलों), चाहे ताजे हों, शीतित या पहले ही परिरक्षित किए गए हों, की लुगदी/प्यूरी या सूखे फलों से, नमक, पोषक मधुकारकों के साथ उबालकर एक गाढ़ापन प्राप्त करने के लिए जिससे कि ठंडा होने पर अवस्थित हो जाए, तैयार किया गया है। चीज चबाने में न तो अधिक नरम और न अधिक कठोर होगा। इसे उपयुक्त फलों में से किसी भी फल से अकेले या संयोजन सहित तैयार किया जा सकेगा। इसमें असली फल (फलों) का सुवास रहेगा और जले हुए या अरुचिकर सुवासों तथा क्रिस्टलीकरण से मुक्त होगा।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

कुल विलेय ठोस एम/एम

65.0 प्रतिशत से अन्यून

3. उत्पाद में किसी मिलाई गई चनी या अंतिम उत्पाद के वैकल्पिक संघटक को छोड़कर भार के अनुसार 45 प्रतिशत से कम असली पका हुआ फल नहीं होगा, सिवाय वहां के जहां फल स्ट्राबरी या रसभरी है वहां 25 प्रतिशत से कम फल नहीं होगा।

विनियम 5.3.34 : मार्मलेड

1. मार्मलेड से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो दुरुस्त फलों को छिलके, लुगदी और रस सहित, पोषक मधुकारकों को मिलाकर जल सहित या जल के बिना उबालकर और ऐसे गाढ़ापन तक सांद्रित करके कि उत्पाद के ठंडा होने पर श्लेष्मिकरण आ जाए, तैयार किया गया है। यह शर्बती, चिपचिपा या लसलसा नहीं होगा और स्वच्छ तथा पारदर्शी होगा।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस एम/एम

65.0 प्रतिशत से अन्यून

(ii) छिलके के सिवाय फल अंश (एम/एम)

45.0 प्रतिशत से अन्यून

(iii) असमंजस्य में छिलके

5.0 प्रतिशत से अन्यून

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का भरिमाण है जिसे सुशुद्ध आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.35 निर्जलित फल :

1. निर्जलित फलों से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो कालस, कीट या फफूंद संक्रमण से रहित, उचित रूप से तैयार, उपयुक्त किस्म के अच्छी फलों के खाने योग्य भाग से तैयार किया गया है और जिससे तापमान, नमी और वायु प्रवाह की नियंत्रित दशाओं के अधीन आद्रता को इस सीमा तक हटा दिया गया है कि उत्पाद परिरक्षित हो सके।

2. यह साबुत, स्लाइश किया हुआ, चौथाई हिस्सों में, टुकड़ों में या चूर्णित हो सकेगा। तैयार उत्पाद का एक समान रंग होगा और झुलसन या किण्वान्वित प्रतिक्रिया के कारण बदरंग नहीं होगा। इसमें डण्ठल, छिलके, तने और बाह्य पदार्थ नहीं होंगे। जब यह चूर्ण के रूप में हो, तो यह प्रवाहमय होगा और पिण्ड मुक्त होगा।

3. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

विनियम 5.3.36 निर्जलित सब्जियां :

1. निर्जलित फलों से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो कालस, कीट या फफूंद संक्रमण से रहित, उचित रूप से तैयार, उपयुक्त किस्म की अच्छी सब्जी के खाने योग्य भाग से तैयार किया गया है और जिससे तापमान, नमी और वायु प्रवाह की नियंत्रित दशाओं के अधीन आद्रता को इस सीमा तक हटा दिया गया है कि उत्पाद परिरक्षित हो सके।

2. यह साबुत, स्लाइश किया हुआ, चौथाई हिस्सों में, टुकड़ों में, फ्लेक्स में, कुचला हुआ, कणिकाओं में या चूर्णित हो सकेगा। तैयार उत्पाद का एक जैसा रंग होगा और झुलसन या किण्वान्वित प्रतिक्रिया के कारण बदरंग नहीं होगा। इसमें डण्ठल, छिलके, तने और बाह्य पदार्थ नहीं होंगे। जब यह चूर्ण के रूप में हो, तो यह प्रवाहमय होगा और पिण्ड मुक्त होगा।

3. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

क्र.सं.	सब्जियों के नाम	आद्रता से	सल्फर	कुल भस्म	तनु हाइड्रोक्लोरिक	पैरोक्सीडिस परीक्षण
		अनधिक (प्रतिशत)	डाईआक्साइड से अनधिक (पीपीएम)	से अनधिक (प्रतिशत)	अम्ल में अविलेय भस्म, से अनधिक (प्रतिशत)	
1	2	3	4	5	6	7
1.	हरे पत्तेदार सब्जियां	7	2000 पीपीएम	-	-	ऋणात्मक
2.	(क) कंदमूल जैसे अर्बी (ख) लोटस रुट टैपयोगा (ग) जिमिकंद का गाजर (घ) आलू	7	2000 पीपीएम	-	-	ऋणात्मक
3.	करेला	6	-	-	-	ऋणात्मक
4.	बंदगोभी	6	2000 पीपीएम	-	-	ऋणात्मक
5.	ओकरा	8	2000 पीपीएम	-	-	ऋणात्मक
6.	अन्य सब्जियां	8	2000 पीपीएम	5	0.5	ऋणात्मक
7.	प्याज और लहसून का चूर्ण	5	-	5	0.5	ऋणात्मक
8.	टमाटर सहित अन्य सब्जियों के चूर्ण	5	2000 पीपीएम	5	0.5	ऋणात्मक

विनियम 5.3.37 शीतित फल/फल उत्पाद :

1. शीतित (फरोजन) फल/फल उत्पाद से खानेदार खंडों में शीतित किया गया या व्यष्टिक रूप से तुरंत शीतित, यदि अपेक्षित है और सीधे उपभोग के लिए प्रस्थापित किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। शीतित फल/फलों के उत्पाद, ताजे, साफ, दुरुस्त, साबुत, उचित रूप से पके हुए ऐसे फलों से तैयार किए जाते हैं, जो कीट या फफूंद संक्रमण से मुक्त हैं, धोए गए हैं, किण्वकों को निष्क्रिय करने के लिए पर्याप्त रूपसे विवर्ण, यदि अपेक्षित है, किया गया है और समुचित उपस्कर में शीतित प्रक्रिया के अधीन रखे गए हैं। शीतित सक्रिया को तब तक पूर्ण नहीं माना जाएगा जब तक कि ताप विसंक्रमण के पश्चात् ताप केंद्र पर तापमान (माइनस) - 18° सें. न पहुंच जाए। इसे सामान्य पाक (क्यूलिनरी) निर्मिति में संबंधित फलों/फल उत्पाद के लिए समुचित रीति में तैयार किया जा सकेगा। इसमें नमक, पोषक मधुकारक, दुग्ध ठोस, गर्म मसाले और मसाले तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

विनियम 5.3.38 : शीतित सब्जियां :

1. शीतित सब्जियों से, खानेदार खंडों में शीतित किया गया या व्यष्टिक रूप से तुरंत शीतित, यदि अपेक्षित है, और सीधे उपभोग के लिए प्रस्थापित किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। शीतित सब्जियां ताजी, साफ, दुरुस्त, उचित रूप से पकी हुई ऐसी सब्जियों से तैयार की जाती हैं जो कीट या फफूंद संक्रमण से मुक्त हैं जो धोयी गई हैं, किण्वकों को निष्क्रिय करने के लिए पर्याप्त रूप से विवर्ण किया गया है और समुचित उपस्कर में शीतित प्रक्रिया के अधीन रखी गई हैं। शीतित सक्रिया को तब तक पूर्ण नहीं माना जाएगा जब तक कि ताप विसंक्रमण के पश्चात् ताप केंद्र पर तापमान (माइनस) - 18° सें. न पहुंच जाए। इसे सामान्य पाक (क्यूलिनरी) निर्मिति में संबंधित फलों/फल उत्पाद के लिए समुचित रीति में तैयार किया जा सकेगा। इसमें नमक, पोषक मधुकारक, दुग्ध ठोस, गर्म मसाले और मसाले तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

2. उत्पाद में संबंधित सब्जी की सामान्य रंग विशेषता रहेगी। इसमें जिस किस्म और प्रकार की सब्जी का प्रयोग किया गया है, उसका स्वाद और सुवास विशेषता बनी रहेगी तथा रेत, तलछट और अन्य विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा।

3. उत्पाद का पेरॉक्सीडोस परीक्षण ऋणात्मक होगा। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

विनियम 5.3.39 : शीतित सालित (करीड) सब्जियां/ खाने के लिए तैयार सब्जियां

1. शीतित सालित (करीड) सब्जियां/ खाने के लिए तैयार सब्जियों से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो ताजी, निर्जलित या शीतित या पहले से प्रसंस्कृत सब्जियों, फलियों, अनाजों या दालों से, चाहे साबुत या टुकड़ों में काटकर, तैयार किया गया है। सब्जी (सब्जियों) को, अकेले या संयोजन सहित, किसी ऐसी उपयुक्त रीति में तैयार किया जा सकेगा जो सामान्य पाक्य (क्यूलिनरी) विनिर्मिति में संबंधित सब्जी के लिए लागू है। इसमें नमक, पोषक मधुकारक, गर्म मसाले और मसाले, खाद्य वनस्पति तेल और वसा तथा दुग्ध वसा और उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य संघटक अंतर्विष्ट हो सकेंगे तथा इसे समुचित उपस्कर में शीतित प्रक्रिया के अधीन रखा जा सकेगा। शीतित प्रक्रिया तब तक पूर्ण नहीं मानी जाएगी जब तक कि ताप विसंक्रमण के पश्चात् तापमान ताप केंद्र पर (माइनस) - 18° सें. न पहुंच जाए।

2. उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

विनियम 5.3.40 : फल आधारित बिबरेज मिक्स/चूर्णित फल आधारित बिबरेज :

1. फल आधारित बिबरेज मिक्स/चूर्णित फल आधारित बिबरेज से तनूकरण के पश्चात् प्रयोग के लिए आशयित चूर्ण रूप में ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो फल ठोसों के साथ पोषक मधुकारकों और उत्पाद के लिए समुचित अन्य संघटकों को मिश्रित करके अभिप्राप्त किया गया है और खराब होने से बचाने के लिए वायुरूढ़ मुहरबंद आधानों में पैक किया गया है। इसमें नामित फल के रंग और सुवास की विशेषता होगी। इसमें विटामिन और खनिज अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) आर्द्रता (एम/एम)

5.0 प्रतिशत से अनधिक

(ii) प्रयोग के लिए निदेशों के अनुसार तनूकरण करके पुनर्निर्मित करने पर फल अंश (एम/एम) 5.0 प्रतिशत से अन्यून

विनियम 5.3.41 : फल और सब्जी की चटनी :

1. फल और सब्जी की चटनी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी उपयुक्त किस्म के धोकर साफ किए हुए, दुरुस्त कच्चे फल(फलों) और/या सब्जी (सब्जियों), जिनको छिलका रहित किया गया है, स्लाइश किया गया है या काटा गया है या टुकड़े किए गए हैं या फांक की गई है और पोषक मधुकारक के साथ पकाकर तैयार किया गया है। इसमें नमक, गर्म मसाले और मसाले तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त अन्य संघटकों को अंतर्विष्ट किया जा सकेगा और ताप प्रसंस्करण या अन्य साधन से परिरक्षित किया जा सकेगा।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस एम/एम

(क) फ्रूट चटनी

500.0 प्रतिशत से अन्यून

(ख) वेजिटेबल चटनी

25.0 प्रतिशत से अन्यून

(ग) गर्म और खट्टी (मसालेदार चटनी)

25.0 प्रतिशत से अन्यून

(ii) फलों और सब्जियों का अंश (एम/एम)

40.0 प्रतिशत से अन्यून

(iii) पीएच 4.6 से अनधिक

(iv) कुल भस्म (एम/एम)

5.0 प्रतिशत से अनधिक

(v) हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म (एम/एम)

0.5 प्रतिशत से अनधिक

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है। यह अपेक्षा औद्योगिक प्रयोग के लिए बल्क पैकों पर लागू नहीं होगी।

विनियम 5.3.42 : आम की चटनी :

1. आम की चटनी से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी उपयुक्त किस्म के धोकर साफ किए हुए दुरुस्त आम (मेंगीफेरा इंडिका एल), जिनका छिलका, उतारा गया है, स्लाइश किया गया है या काटा गया है या टुकड़े किए गए हैं या फांक की गई हैं और पोषक मधुकारकों के साथ पकाकर तैयार किया गया है। इसमें नमक, गर्म मसाले, मसाले और उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई अन्य संघटक हो सकेगा और ताप प्रसंस्करण या किसी अन्य साधन से परिरक्षित किया जा सकेगा।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) कुल विलेय ठोस एम/एम

50.0 प्रतिशत से अन्यून

(ii) फलों का अंश (एम/एम)

40.0 प्रतिशत से अन्यून

(iii) पीएच 4.6 से अनधिक

(iv) कुल भस्म

5.0 प्रतिशत से अनधिक

(v) हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म

0.5 प्रतिशत से अनधिक

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.43 : अचार :

1. अचार से ऐसी निर्मिति अभिप्रेत है जो फलों या सब्जियों या खुम्बी सहित पौधे से प्राप्त किसी खाने योग्य सामग्री से बनाई गई हो और जो कीटक्षति या फफूंदी से मुक्त हो, और अकेले या संयोजन में नमक, अम्ल, चीनी या तीनों के किसी सम्मिश्रण में परिरक्षित हो। अचार में प्याज, लहसून, अदरक, चीनी गुड़, खाद्य तेल, हरी या लाल मिर्च, मसाला, मसाला सारसत्व

/ तेल, लाइम का रस, सिरका / एसिटिक अम्ल, साइट्रिक अम्ल, सूखे फल और गरी अंतर्विष्ट हो सकेंगे। अचार ताम्र, खनिज अम्ल, फिटकरी, सरिलष्ट रंग से मुक्त होगा और किण्वन का कोई चिह्न परिलक्षित नहीं होगा।

2. उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा।

(i) सितरस रस या ब्राइन में अचार निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(क) निर्जल भार	60.0 प्रतिशत से अन्यून
(ख) लवण जल में पैक किए जाने पर सोडियम क्लोराइड अंश	12.0 प्रतिशत से अन्यून
(ग) सितरस रस में पैक किए जाने पर साइट्रिक अम्ल के रूप में अम्लता	1.2 प्रतिशत से अन्यून

(ii) तेल में अचार

(क) निर्जल भार	60.0 प्रतिशत से अन्यून
(ख) तेल में डुबे हुए फल और सब्जियों के टुकड़े व्यवहार्य रूप से शेष रहेंगे	

(iii) सिरके में अचार

(क) निर्जल भार	60.0 प्रतिशत से अन्यून
(ख) साइट्रिक अम्ल के रूप में सिरके की अम्लता	2.0 प्रतिशत से अन्यून

(iv) साधन रहित अचार से ऊपर प्रगणित से भिन्न अचार अभिप्रेत है। इसमें इन विनिर्देश के पैरा 1 दिए गए अंतर्विष्ट हो सकेंगे। ऐसे अचार पर "(सब्जियों या फलों का नाम दें) का अचार" लेबल लगाया जाएगा।

विनियम 5.3.44 : टेबुल ओलिव :

1. टेबुल ओलिव से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो जैतून के वरक्ष (ओलिया यूरोपेइया सटिवा होफ आफ लिंक) के उचित रूप से पके हुए दुरुस्त, साफ फलों से अभिप्राप्त किया गया है और प्राकृतिक किण्वन/तापीय प्रसंस्करण या परिरक्षी को मिलाकर परिरक्षित किया गया है। उत्पाद हरे ओलिव, पूर्ण रूप से पकने से पूर्व रंग के ओलिव या काले ओलिव के रूप में हो सकता है और साबुत, गुठलीदार, (गर्तयुक्त), भरावयुक्त, आधा, चौथाई, स्लाइस्ड, कटा हुआ, कुचला हुआ या टूटे हुए रूप में हो सकता है। उत्पाद में जल, सामान्य नमक, सिरका, जैतून का तेल, पोषक मधुकारक और भराव सामग्री पिमिन्टो, प्याज, बादाम, अजवायन, एंकोबी, जैतून, संतरा या लेमन का छिलका, हेजलनट कैंपर्स आदि अकेले या संयोजन में या पेस्ट, मसाले, मसाला-सारसत्व और सुगंधित जड़ी-बुटियों के रूप में हो सकता है। उत्पाद का रंग मौसमी ओलिव को छोड़कर और ओलिव के बदले हुए रंग एक समान होगा और इसमें कोई विजातीय पर्दा, असुवास और स्वाद और असामान्य किण्वन नहीं होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

लवण जल में उत्पाद	लवण जल में सोडियम क्लोराइड	लवण जल का पीएच	लैक्टिक एसिड के रूप में लवण जल की अम्लता
1	2	3	4
(क) हरे ओलिव उपचारित/ अनुपचारित	-	-	-
(i) वायुरुद्धत: मुहरबंद आधानों में	5.0 प्रतिशत से अन्यून	4.0 प्रतिशत से अनधिक	-
(ii) अवायुरुद्धत: मुहरबंद आधानों में	5.0 प्रतिशत से अन्यून	4.5 प्रतिशत से अनधिक	-
(iii) प्राकृतिक लैक्टिक किण्वन के साथ	-	-	0.4 प्रतिशत से अन्यून

1	2	3	4
(ख) मौसमी हरे लोलिव	-	-	-
(i) वायुरुद्धत: मुहरबंद आधानों में	4.0 प्रतिशत से अन्यून	4.0 प्रतिशत से अनधिक	-
(ii) अवायुरुद्धत: मुहरबंद आधानों में	6.0 प्रतिशत से अन्यून	4.5 प्रतिशत से अनधिक	-
(ग) सभी उपचार किए गए रंग बदले हुए ओलिव	6.0 प्रतिशत से अन्यून	-	-
(घ) काले रंग के ओलिव	-	-	-
(i) लवण जल में	7.0 प्रतिशत से अन्यून	-	-
(ii) शुष्क लवण में	10.0 प्रतिशत से अन्यून	-	-
(ङ) क्षतिग्रस्त पदार्थ	गणना के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक		
(च) कीटक्षतिग्रस्त	गणना के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक		
(छ) विजातीय पदार्थ	1 यूनिट/कि.ग्रा. से अनधिक		

स्पष्टीकरण :

‘क्षतिग्रस्त यूनिट’ से ऐसी यूनिट अभिप्रेत है जिनमें मध्यभित्ति में अपूर्णता या क्षति दर्शित होती है और बाह्य चिह्नों से सहयुक्त हो सकती हैं और नहीं भी।

‘कीटक्षतिग्रस्त पदार्थ’ से ऐसी यूनिट अभिप्रेत हैं जिनमें कीट छिद्र दर्शित होते हैं या विरूपित फल हैं या जिन पर असामान्य धब्बे हैं या जिनकी मध्यभित्ति असामान्य हैं।

‘विजातीय पदार्थ’ से कोई ऐसा वनस्पति पदार्थ अभिप्रेत है जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर नहीं है, जैसे पत्ते, तना आदि।

विनियम 5.3.45 : इंग्ललीदार (ग्रेटिड) विशुष्क नारियल :

1. इंग्ललीदार (ग्रेटिड) विशुष्क नारियल से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो नारियल (कोकोस न्यूसीफेरा) की गिरी को छिलकर, पीसकर और सूखाकर अभिप्राप्त किया गया है। उत्पाद पतले फ्लेक, चिप्स या फार्कों के रूप में हो सकता है। उत्पाद का रंग सफेद होगा और विजातीय पदार्थ, जीवित कीटों, फफूंद, मृत कीटों, कीट खंडों और कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में जायकेदार स्वाद और सुवास होगा और विकृत गंधिता तथा किण्वन से मुक्त होगा। उत्पाद में परिशिष्ट ‘क’ में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट ‘ख’ में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

(i) बाह्य वनस्पति पदार्थ	15 यूनिट/100 ग्रा. से अनधिक
(ii) आर्द्रता (एम/एम)	3.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) कुल भस्म (एम/एम)	2.5 प्रतिशत से अनधिक
(iv) तेल अंश (एम/एम)	55.0 -0 प्रतिशत से अन्यून
(v) लॉरिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त निष्कर्षित वसा की अम्लता (एम/एम)	0.3 प्रतिशत से अनधिक
(vi) सल्फरडाइआक्साइड	50.0 कि.ग्रा./कि.ग्रा. से अनधिक

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए बाह्य वनस्पति पदार्थ से अभिप्रेत भित्तिखंड रेशा, छिलके और जले हुए अंग हैं।

विनियम 5.3.46 सिरका :

1. किण्वित सिरका (ब्रीड्ड विनेगर) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी समुचित माध्यम जैसेकि फल, माल्ट (माल्टयुक्त जौ या अन्य अनाजों से अनन्य रूप से किण्वित), शीशा, गुण, गन्ने के रस आदि से, केरामल औरमसाले मिलाकर या मिलाए बिना, एल्कोहाली और एसेटिक किण्वन द्वारा अभिप्राप्त किया गया है।

(क) उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- | | |
|---|------------------------|
| (i) अम्लता (एम/वी) एसेटिक अम्ल के रूप में प्राक्कलित | 3.75 प्रतिशत से अन्यून |
| (ii) कुल टोस (एम/वी) | 1.5 प्रतिशत से अन्यून |
| (iii) कुल भस्म | 0.18 प्रतिशत से अन्यून |
| (iv) इसमें सल्फ्यूरिक अम्ल या कोई अन्य खनिज अम्ल नहीं होगा। इसमें सिवाय केरामल के कोई विजातीय पदार्थ नहीं होगा। | |

(ख) आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

2. कृत्रिम सिरका से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो केरामल और मसालों सहित या रहित एसेटिक अम्ल से तैयार किया गया है और निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

- उत्पाद की अम्लता 3.75 प्रतिशत (एम/वी) से कम नहीं होगी।
- उत्पाद में सल्फ्यूरिक अम्ल या अन्य कोई खनिज अम्ल नहीं होगा। यह किसी विजातीय पदार्थ या रंजक पदार्थ, केरामल के सिवाय, से मुक्त होगा।

2. कृत्रिम सिरका पर कृत्रिम -एसेटिक अम्ल से निर्मित स्पष्टतः निम्नलिखित लेबल लगाया जाएगा :

कृत्रिम -एसेटिक अम्ल से निर्मित

3. आधान उत्पाद से पूरी तरह भरे हुए होंगे और जब उत्पाद कठोर आधानों में पैक किया जाए, तो आधान के शुद्ध भार के 90.0 प्रतिशत से अन्यून भरा हुआ होगा। आधान का शुद्ध भार 20 डिग्री सें. पर आसवित जल का परिमाण है जिसे मुहरबंद आधान, जब उसे पूरी तरह से भरा जाए, धारण करने योग्य है।

विनियम 5.3.47 गरीफल और किशमिश :

1. मूंगफली की गिरी (छिलका रहित) जो मनुष्य के सीधे उपभोग के लिए है और जिसे साधारणतः मूंगफली कहा जाता है, आरचिस हाइड्रोगल्स के पौधे से अभिप्राप्त होती हैं। गिरी में अखाद्य बीज जैसे कि महुआ, अरंडी, नीम या आर्जिमोन नहीं होंगे।

इसमें रंजक पदार्थ और परिरक्षी नहीं होंगे। इसमें पत्थर, गर्द, मृदा आदि जैसे वाह्य पदार्थ लगभग नहीं होंगे। गिरी निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगी, अर्थात् -

आर्द्रता	70.0 प्रतिशत से अनधिक
क्षतिग्रस्त गिरी, जिसमें मूंगफली क्षतिग्रस्त गिरी भी सम्मिलित है	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
एफ्लाटोक्सिन तत्व	प्रति बिलियन 30 मात्रा से अनधिक

2. किशमिश से विटिश विनिफेरा एल- के उचित रूप से पके हुए, शुष्क, दुरुस्त, साफ अंगूरों से अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद बीजों और तने सहित या इनके बिना धोया गया हो सकता है और सल्फर डाइआक्साइड से विरजित किया गया हो सकता है। उत्पाद विजातीय पदार्थों, जीवित सीटों, फफूंद, मृत कीटों, कीट-खंडों और कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का एकसमान रंग, जायकेदार स्वाद और सुवास होगा और अरुचिकर गंध और सुवास तथा किण्वन से रहित होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंजक पदार्थ नहीं होंगे। उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| (i) आर्द्रता (एमएम) | 15.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) क्षतिग्रस्त किशमिश (एम/एम) | 2.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) चीनी युक्त किशमिश (एम/एम) | 15.0 प्रतिशत से अनधिक |

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोग के लिए -

(i) 'क्षतिग्रस्त किशमिश' से अभिप्रेत धूप से झुलसी हुई, धब्बेदार, मशीनी क्षति से प्रभावित ऐसी किशमिश है जिसे निश्चित रूप से इसकी सूरत, खाद्यता और रखे जाने का गुण प्रभावित होता है ;

(ii) 'चीनीयुक्त किशमिश' से अभिप्रेत बाहर या अंदर से ऐसे चीनी के क्रिस्टल से युक्त किशमिश हैं जो आसानी से दृश्य होती है और किशमिशों की सूरत को निश्चित रूप से प्रभावित करती है।

3. पिस्ता से अभिप्रेत पिस्तासिया वेरा एल. के पके हुए बीजों से अभिप्राप्त किया गया उत्पाद है जिसे धूप में सुखाया गया है और जिनके बाह्य आवरण प्राकृतिक रूप से या यांत्रिक रूप से खुले हैं। उत्पाद अपरिष्कृत, भुना हुआ, नरकयुक्त और/या लाइम के रस से अभिक्रियित किया गया हो सकता है। उत्पाद विजातीय पदार्थ, जीवित कीटों, फफूंद, मृत कीटों, कीट-खंडों और कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद का जायकेदार स्वाद और सुवास होगा और गंध और स्वाद, फफूंदीपन और विकृतगंधिता से मुक्त होगा। उत्पाद में खाद्य योज्यक नहीं होंगे। उत्पाद परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा अथवा निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता (एमएम)	7.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) बिना खुले हुए आवरण (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) खाली कोष	1.0 प्रतिशत से अनधिक

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए-

(i) 'बिना खुले हुए आवरण' से अभिप्रेत ऐसे आवरण हैं जो खुले नहीं हैं किंतु उनमें पूरी तरह विकसित गिरी है;

(ii) 'खाली कोष (शैल)' से ऐसे कोष अभिप्रेत हैं जिनमें गिरी विकसित नहीं हुई है;

(iii) 'फफूंदयुक्त कोष' से फफूंदी से प्रभावित गिरियां अभिप्रेत हैं।

4. खजूर से फोनिक्स डेक्टिलिफेरा के उचित रूप से पके हुए, दुरुस्त, साफ फलों को सुखाकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद धोया हुआ, गदरदार या अगदरदार, कैप सहित या रहित, दबाया हुआ या ढीला हो सकेगा। उत्पाद को चीनी, ग्लूकोस, सीरप, आटे और वनस्पति तेल से अभिक्रियित किया जा सकेगा। उत्पाद विजातीय पदार्थ, जीवित कीटों, फफूंद, मृत कीटों, कीटखंडों और कृन्तुक संदूषण से युक्त होगा। उत्पाद का जायकेदार स्वाद और सुवास होगा और गंध और किण्वन से मुक्त होगा। उत्पाद में कोई मिलाया गया रंग नहीं होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :

(i) आर्द्रता (एमएम)	30.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	0.1 प्रतिशत से अनधिक
(iii) कलुषित/क्षतिग्रस्त खजूर	5.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) बाह्य पदार्थ	1.0 प्रतिशत से अनधिक

स्पष्टीकरण : इस पैरा के प्रयोजन के लिए

(i) 'कलुषित' से ऐसा खजूर अभिप्रेत है जिसकी बाह्य सतह पर धब्बे, बदरंगपन, झुलसन, गहरे निशान परिलक्षित होते हैं।

(ii) 'क्षतिग्रस्त' से ऐसे खजूर अभिप्रेत हैं जो कुचले जाने से प्रभावित है और/या आवरण फटने से गुठली नजर आती है या देखने पर महत्वपूर्ण परिवर्तन दर्शित होता है;

(iii) 'बाह्य वनस्पति पदार्थ' से डण्डल, आवरण के टुकड़े, गदरे, रेशे, छिलके आदि अभिप्रेत हैं।

5. सूखे फल और गरी से उचित रूप से पके हुए, दुरुस्त, साफ फलों और नट को सुखाकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद डंडी सहित या रहित, आवरण सहित या रहित, गटठेदार या अगटठेदार या खानों में दबाया हुआ हो सकता है। उत्पाद फफूंद, जीवित/मृत कीटों, कीट-खंडों और कृन्तुक संदूषण से युक्त होगा। उत्पाद का एक समान रंग, जायकेदार स्वाद और फल/नट की विशेषता का सुवास होगा तथा असुवास, फफूंदीपन, विकृत गंधिता और किण्वन से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

(i) बाह्य वनस्पति पदार्थ (एम/एम)	1.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) क्षतिग्रस्त/बदरंग फल/नट (एम/एम)	2.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) ओलियक अम्ल के रूपम अभिव्यक्त निष्कर्षित वसा की अम्लता	1.25 प्रतिशत से अनधिक

स्पष्टीकरण : इस पैर के प्रयोजन के लिए—

(i) 'बाह्य वनस्पति पदार्थ' से इण्डल, आवरण के टुकड़े, गद्दे, रेशा, छिलका अभिप्रेत है।

(ii) 'क्षतिग्रस्त या बदरंग' से ऐसा फल और नट अभिप्रेत है जो छूप, मशीन से बने धब्बों बदरंगपन और कीटनाशी से प्रभावित है।

विनियम 5.3.48 : सैम (बीन) : सैम (बीन) से अभिप्रेत लिगुमिनयस की किस्मों के शुष्क यकृत के आकार के या चपटे बीज अभिप्रेत हैं जो खाद्य के रूप में साबुत या दात बनाकर प्रयोग किए जाते हैं। इसमें ए.ओ.ए.सी. मेसीरेशन पद्धति द्वारा यथा अवधारित हाइड्रोसायनिक अम्ल 20 भाग प्रति दस लाख से अधिक नहीं होगा।

भाग 5.4 : अनाज और अनाज उत्पाद

विनियम 5.4.1 आटा :

1. आटा या पारिणामिक आटा से गेहूँ को दल कर या पीस कर निकाला गया मोटा उत्पाद अभिप्रेत है। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जब 130.133° सें. पर दो घंटों तक तपाकर अवधारित की जाए)
कुल भस्म	2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क भार के आधार पर)
तट्टाहडुवरीक अम्ल	0.15 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (एचसीएल) अविलेय भस्म (शुष्क भार के आधार पर)
ग्लूटेन	6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क भार के आधार पर)
एस्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत एस्कोहाल सहित) जिसे एच.एस.ओ. के रूप में अभिव्यक्त किया गया है	0.18 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क भार के आधार पर)

यह कृतकतंतु (रोडेन्ट हेयर) और उत्सर्ग से मुक्त होगा।

2. प्रबलित आटा से आटे में निम्नलिखित पदार्थों में कोई एक या अधिक पदार्थ मिलाकर प्राप्त किया उत्पाद अभिप्रेत है, अर्थात् :

- (क) कैल्शियम कार्बोनेट (निर्मित चाक, जिसे क्रेटा प्रेपरेटा के रूप में भली-भाँति जाना जाता है);
- (ख) लोहा;
- (ग) थियेमीन;
- (घ) रिबोफ्लेविन; और
- (ङ) नियासीन।

कैल्शियम कार्बोनेट चूर्ण को यदि प्रबलीकरण के लिए मिलाया जाता है तो वह ऐसी मात्रा में होगा कि प्रबलित आटा के भार के सौ भाग में कैल्शियम कार्बोनेट भार में 0.30 भाग से कम और 0.35 भाग से अधिक नहीं होगा। यह कृतकतंतु और उत्सर्ग से मुक्त होगा।

3. पौष्टिक प्रोटीनयुक्त आटा से 10.0 प्रतिशत की सीमा तक मूँगफली का आटा "या सोया आटा" या दोनों का मिश्रण मिलाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। सोया आटा जो ऐसे मिश्रण में प्रयुक्त विलायक निष्कर्षित आटा है, विनियम 5.4.13 की मद 1 के अधीन अधिकथित सोया आटा के मानकों के अनुरूप होगा। यह कीट या कवकग्रसन, गंध और विकृत स्वाद

से रहित होगा। इसमें मिलाया गया सुरुचिकारक और रंजक पदार्थ या कोई अन्य विजातीय पदार्थ नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)
कुल भस्म	2.75 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)
तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)
कुल प्रोटीन (एन × 6.25)	शुष्क आधार पर 12.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा। (शुष्क आधार पर)
अपरिष्कृत रेशे	शुष्क आधार पर 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क आधार पर)
एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहल सहित)	0.12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क भार के आधार पर)
जिसे एच ₂ एसओ ₄ के रूप में अभिव्यक्त किया गया है	(शुष्क आधार पर)

यह कृतकतंतु (रोडेन्ट हेयर) और उत्सर्ग से मुक्त होगा।

विनियम 5.4.2 : मैदा

1. मैदा से कृतकतंतु और उत्सर्ग से रहित स्वच्छ गेहूँ को दल कर या पीस कर उससे निकले चूरे को चालकर या संसाधित करके बनाया गया महीन उत्पाद अभिप्रेत है। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जब 130.133° से पर दो घंटों तक तपाकर अवधारित की जाए)
कुल भस्म	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क भार के आधार पर)
तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (एचसीएल) भस्म (शुष्क भार के आधार पर)
ग्लूटेन	7.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क भार के आधार पर)
एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहल सहित) जिसे एच ₂ एसओ ₄ के रूप में अभिव्यक्त किया गया है	0.12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क भार के आधार पर)

यह कृतकतंतु (रोडेन्ट हेयर) और उत्सर्ग से मुक्त होगा।

यदि उत्पाद का बेकरी के प्रयोजनों के लिए उपयोग किया जाता है तो आटे के निम्नलिखित अभिक्रियाकारकों का प्रत्येक के सामने वर्णित मात्रा में उपयोग किया जा सकेगा, अर्थात् :-

बेंजोइलपेराक्साइड (अधिकतम)	40 भाग प्रति दस लाख
पोटेशियम प्रोमेड (अधिकतम)	20 भाग प्रति दस लाख
एस्कोर्विक अम्ल (अधिकतम)	200 भाग प्रति दस लाख

2. प्रबलित मैदा से मैदा में निम्नलिखित एक या अधिक पदार्थों को मिलाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है, अर्थात् :

- (क) कैल्शियम कार्बोनेट (निर्मित चाक जिसे क्रेटा प्रिपेरेटा के रूप में भलीभांति जाना जाता है)
- (ख) लोहा,
- (ग) थाइमीन,
- (घ) रिबैफ्लेविन, और
- (ङ) नियोसीन

कैल्शियम कार्बोनेटेड चूर्ण यदि वह प्रबलन के लिए मिलाया जाता है तो ऐसी मात्रा में होगा कि प्रबलित मैदा के भार के सौ भाग में कैल्शियम कार्बोनेट भार में 0.30 भाग से कम और 0.35 भाग से अधिक नहीं होगा। यह कृतकतंतु और उत्सर्ग से मुक्त होगा।

3. पौष्टिक (प्रोटीनयुक्त) मैदा से मैदा (गेहूँ का आटा) के साथ 10.0 प्रतिशत की सीमा तक मूँगफली का आटा या सोया का आटा या दोनों का मिश्रण मिलाकर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। सोया आटा जो ऐसे मिश्रण में प्रयुक्त विलायक निष्कर्षित आटा है, विनियम 5.4.1.3 की मद 1 के अधीन अधिकथित सोया आटा के मानकों के अनुरूप होगा। यह कीट या कवक ग्रसन, गंध या विकृत स्वाद से रहित होगा। इसमें मिलाए गए सुरुचिकारक और रंजक पदार्थ या कोई अन्य विजातीय पदार्थ नहीं होंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)
कुल भस्म	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)
तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क आधार पर)
कुल प्रोटीन (एन × 6.25)	शुष्क आधार पर 12.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा। (शुष्क आधार पर)
अपरिष्कृत रेशे	शुष्क आधार पर 0.53 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क आधार पर)
एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहल सहित) जिसे एच ₂ एसओ ₄ के रूप में अभिव्यक्त किया गया है	0.12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क भार के आधार पर)
ग्लूटेन	7.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा। (शुष्क आधार पर)
यह कृतकतंतु (रोडेन्ट हेयर) और उत्सर्ग से मुक्त होगा।	

विनियम : 5.4.3 : सेमोलिना (सूजी या रवा)

1. सेमोलिना (सूजी या रवा) से परेण और चालन प्रक्रिया द्वारा कृतकतंतु और उत्सर्ग से मुक्त मूँग गहूँ से निर्मित उत्पाद अभिप्रेत है। यह फफूँदी, गंध और दुर्गंध रहित होगा और क्रीम रंग जैसा पीला होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जब 130-135° से. पर दो घंटों तक तपाकर अवधारित की जाए)
कुल भस्म	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (शुष्क भार के आधार पर)
तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (एचसीएल) भस्म (शुष्क भार के आधार पर)
ग्लूटेन	6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क भार के आधार पर)
एल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहल सहित) जिसे एच ₂ एसओ ₄ के रूप में अभिव्यक्त किया गया है	0.18 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (शुष्क भार के आधार पर)
यह कृतकतंतु (रोडेन्ट हेयर) और उत्सर्ग से मुक्त होगा।	

विनियम 5.4.4 बेसन :

1. बेसन से छिलका निकाले हुए बंगाल चना (साइसर एरिटिनिम) को पीस कर तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है और इसमें कोई मिलाया गया रंजक पदार्थ या कोई अन्य विजातीय तत्व नहीं होगा :-

बेसन निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

(क) कुल भस्म	5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
(ख) तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

विनियम 5.4.5 पर्ल जौ :

1. पर्ल जौ (पर्ल बाली) अच्छी और साफ (होर्डियम वलगैर या होर्डियम डिस्टिकोन) से अभिप्राप्त उत्पाद होगा। यह रंग में सफेद होगा और किण्वन, फफूँदी, गंध या अन्य आपत्तिजनक स्वाद या गंध अपमिश्रकों और कीट और कवक ग्रसन तथा कृतक संदूषण में रहित होगा। इसमें भार में 1 प्रतिशत से अधिक अन्य खाद्यान्न नहीं होंगे।

जौ चूर्ण स्वच्छ और अच्छे छिलका रहित जौ (होर्डियम वलगैर या होर्डियम डिस्टिकोन) के दाने को पीसकर प्राप्त किया गया उत्पाद होगा। जौ स्टार्च भार में 98.0 प्रतिशत से कम नहीं होंगी। जौ चूर्ण निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :-

कुल भस्म (शुष्क आधार पर)	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर)	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
अपरिष्कृत रेशा (शुष्क आधार पर)	0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
ऐल्कोहाली अम्लता (एच ₂ एसओ ₄) 90 प्रतिशत अल्कोहाल के रूप में	0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

2. चोकरयुक्त जौ चूर्ण या जौ का आटा या चोकर युक्त जौ का चूर्ण से साफ और अच्छे छिलका निकाले गए जौ (होर्डियम वलगैर या होर्डियम डिस्टिकोन) के दाने को पीस कर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	(जब 130.130° से. पर दो घंटे तक तपाकर, अवधारित की जाए) 14.01 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
कुल भस्म (शुष्क भार के आधार पर)	3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म (एच.सी.एल.) (शुष्क भार के आधार पर)	0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
ऐल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहाल सहित)	0.17 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
जिसे एच ₂ एसओ ₄ के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है (शुष्क भार के आधार पर)	

विनियम 5.4.6 खाद्यान्न :

1. खाद्यान्न जो मानव उपभोग के लिए हैं, वे अनाज, ज्वार, बाजरा और दालों के साबुत या दूटे हुए दाने होंगे। अनाज के लिए नीचे वर्णित मानकों के अनुरूप होने के अतिरिक्त ये आर्जिमोन मेक्सिकाना और किसी भी प्रकार की केसरी दाल से मुक्त होंगे। ये मिलाए जाने वाले किसी रंग से भी मुक्त होंगे। खाद्यान्न में विनियम 8.3.1 में विनिर्दिष्ट से भिन्न के कीटनाशी अवशिष्ट नहीं होंगे और खाद्यान्न में कीटनाशी अपशिष्ट की मात्रा उक्त सारणी विनियम 8.3.1 में विनिर्दिष्ट परिसीमा से अधिक नहीं होंगी। पिसाई और प्रसंस्करण के प्रयोजन के लिए खाद्यान्न स्वच्छ, विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) सहित सभी अशुद्धताओं से मुक्त होगा।

2. गेहूँ :

वर्णन - गेहूँ (ट्रिटिकम एस्टिवम या ट्रिटिकम वलगैर विल, ट्रिटिकम डरूम डेस्फ, ट्रिटिकम स्फेरोकोकम पर्क, ट्रिटिकम डोलोकम शूबल, ट्रिटिकम कम्पैक्टम होस्ट) के सुखाए हुए पके दाने होंगे। वह मीठा, साफ और स्वास्थ्यप्रद होगा। वह निम्नलिखित विनिर्देशों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता	भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें.ग्रे. - 133° सें.ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।
(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)	भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।
(iii) अन्य खाद्य दाने	भार के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
(iv) क्षतिग्रस्त दाने	भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें कर्नेल बंट से प्रभावित दाने और आरगोट से प्रभावित दाने हैं। कर्नेल बंट से प्रभावित दानों और आरगोट से प्रभावित दानों की सीमा भार के अनुसार क्रमशः 3.0 प्रतिशत और 0.06 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(v) कीड़ा खाए दाने	गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
(vi) यूरिक अम्ल	प्रति किलोग्राम 100 मि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
(vii) अफलाटॉक्सिन	प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।
(viii) डिओक्सीनाइवेलंटर (डीओएन)	प्रति किलोग्राम 1000 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों या योग भार के अनुसार 12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

3. मक्का : मक्का सूखा और जिया मेज लिन के पके हुए दाने होंगे। वह मीठा, कड़ा, साफ और स्वास्थ्यप्रद होगा। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् :-

- | | |
|---|--|
| (i) आर्द्रता | भार के अनुसार 16.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें.ग्रे. - 133° सें.ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)। |
| (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) | भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी। |
| (iii) अन्य खाद्यान्न | भार के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (iv) क्षतिग्रस्त दाने | भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (v) कौड़ा खाए दाने | गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (vi) यूरिक अम्ल | प्रति किलोग्राम 100 मि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा। |
| (vii) माइकोटाक्सीन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है | प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी। |

परंतु विजातीय पदार्थ अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों या योग भार के अनुसार 9 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

4. ज्वार और बाजरा : ज्वार और बाजरा क्रमशः सौरधम बल्गेरे पर्स और पैनेसिटम टाईफोहडमरिच के सुखाए हुए पक्के दाने होंगे। वे मीठे, कड़े, साफ और स्वास्थ्यप्रद होंगे। ये निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होंगे, अर्थात् :-

- | | |
|---|--|
| (i) आर्द्रता | भार के अनुसार 16.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें.ग्रे. - 133° सें.ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)। |
| (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) | भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी। |
| (iii) अन्य खाद्यान्न | भार के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (iv) क्षतिग्रस्त दाने | भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (v) कौड़ा खाए दाने | गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (vi) यूरिक अम्ल | प्रति किलोग्राम 100 मि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा। |
| (vii) माइकोटाक्सीन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है | प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी। |

परंतु विजातीय पदार्थ अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों या योग भार के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

5. चावल :

चावल औराईजा सटिवा लिन की पक्की गिरी या गिरी के टुकड़े होंगे जो धान से कच्चे या उबालकर प्राप्त किए जाएंगे। ये सूखे, मीठे, साफ और स्वास्थ्यप्रद होंगे और विषैले पदार्थों से मुक्त होंगे। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होंगे, अर्थात् :-

- | | |
|------------------------------------|--|
| (i) आर्द्रता | भार के अनुसार 16.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें.ग्रे. - 133° सें.ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)। |
| (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) | भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी। |
| (iii) क्षतिग्रस्त दाने | भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। (जिसमें विरजित छोर वाले सम्मिलित नहीं हैं)। |
| (iv) कौड़ा खाए दाने | गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |

- | | |
|---|--|
| (v) यूरिक अम्ल | प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा। |
| (vi) माइकोटाक्सीन जिसमें
अफलाटाक्सीन भी है | प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी। |

परंतु विजातीय पदार्थ और कीड़ा खाए दानों का योग भार के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

6. मसूर साबुत :

मसूर साबुत में लेंटिल (लैन्स कुलीनरिस मेडिक या इरवन लैन्स लिन या लैन्स एक्कुलेंटा मोइनच) होगी। वह ठोस, सूखी, मीठी, साफ और स्वास्थ्यप्रद होगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

- | | |
|--|--|
| (i) आर्द्रता | भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें.ग्रे. - 133° सें.ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)। |
| (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) | भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी। |
| (iii) अन्य खाद्यान्न | भार के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (iv) क्षतिग्रस्त दाने | भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (v) कीड़ा खाए दाने | गणना के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (vi) यूरिक अम्ल | प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा। |
| (vii) माइकोटाक्सीन जिसमें
अफलाटाक्सीन भी है | प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी। |

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 8 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

7. उड़द साबुत :

उड़द साबुत में दालों "फासियोलेस मुगो लिन" के बीज होंगे। वह ठोस, सूखी, मीठी, और स्वास्थ्यप्रद होगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

- | | |
|--|--|
| (i) आर्द्रता | भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें.ग्रे. - 133° सें.ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)। |
| (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) | भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी। |
| (iii) अन्य खाद्यान्न | भार के अनुसार 4 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (iv) कीड़ा खाए दाने | गणना के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (v) क्षतिग्रस्त दाने | भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (vi) यूरिक अम्ल | प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा। |
| (vii) माइकोटाक्सीन जिसमें
अफलाटाक्सीन भी है | प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी। |

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 9 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

8. मूंग साबुत :

मूंग साबुत में मूंग (फेसिआलस अरेअस रोक्सब, फेसिओलस रेडिएटस रोक्सब) के बीज होंगे। वह ठोस, सूखी, मीठी, स्वास्थ्यप्रद होगी और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

- | | |
|---|--|
| (i) आर्द्रता | भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें.ग्रे. - 133° सें.ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)। |
| (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) | भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी। |
| (iii) अन्य खाद्यान्न | भार के अनुसार 4 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (iv) क्षतिग्रस्त दाने | भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (v) कीड़ा खाए दाने | गणना के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (vi) यूरिक अम्ल | प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा। |
| (vii) माइकोटाक्सीन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है | प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी। |

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 9 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

9. चना साबुत :

चना साबुत में चना (साइसर ऐरीटिनम लिन) के सूखे दाने होंगे। वे ठोस, साफ, मीठे, स्वास्थ्यप्रद होंगे और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों से मुक्त होंगे। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

- | | |
|---|--|
| (i) आर्द्रता | भार के अनुसार 16 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें.ग्रे. - 133° सें.ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)। |
| (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) | भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी। |
| (iii) अन्य खाद्यान्न | भार के अनुसार 4 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (iv) क्षतिग्रस्त दाने | भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (v) कीड़ा खाए दाने | गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (vi) यूरिक अम्ल | प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा। |
| (vii) माइकोटाक्सीन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है | प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी। |

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 9 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

10. दली हुई (दाल) अरहर :

दाल अरहर में दाल अरहर (केजनस कैजन) (एल) मिलशाप की भूसी और दले हुए बीज होंगे। वे ठोस, साफ, मीठे, सूखी, स्वास्थ्यप्रद होंगे और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होंगे। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

- | | |
|------------------------------------|--|
| (i) आर्द्रता | भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें.ग्रे. - 133° सें.ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)। |
| (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) | भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अनधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अनधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी। |
| (iii) अन्य खाद्यान्न | भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे |

(iv) क्षतिग्रस्त दाने	भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
(v) कीड़ा खाए दाने	गणना के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे
(vi) यूरिक अम्ल	प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
(vii) माइकोटाक्सीन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है	प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

11. दली हुई (दाल) मूंग :

दाल मूंग में मूंग (फेसिओलस आरेअस रोक्सब) के दले हुए बीज होंगे। वह ठोस, साफ, मीठा, स्वास्थ्यप्रद होगी और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होंगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता	भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें.ग्रे. - 133° सें.ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।
(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)	भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।
(iii) अन्य खाद्यान्न	भार के अनुसार 4 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
(iv) क्षतिग्रस्त दाने	भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
(v) कीड़ा खाए दाने	गणना के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे
(vi) यूरिक अम्ल	प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
(vii) माइकोटाक्सीन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है	प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 8 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

12. दली हुई (दाल) उड़द :

दाल उड़द में दाल (फेसिओलस मुंगो लिन) के दले हुए बीज होंगे। वह ठोस, सूखी, मीठा, स्वास्थ्यप्रद होगी और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

(i) आर्द्रता	भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें.ग्रे. - 133° सें.ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)।
(ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ)	भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी।
(iii) अन्य खाद्यान्न	भार के अनुसार 4 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
(iv) क्षतिग्रस्त दाने	भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
(v) कीड़ा खाए दाने	गणना के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे
(vi) यूरिक अम्ल	प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
(vii) माइकोटाक्सीन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है	प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 8 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

13. दाल चना :

दाल चना में चना (साइसर एरिटिनम लिन) के दले हुए दाने होंगे। वह ओप, साफ, मीठी, सूखी, स्वास्थ्यप्रद होगी और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होगी। वह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

- | | |
|---|--|
| (i) आर्द्रता | भार के अनुसार 16 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें.ग्रे. - 133° सें.ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)। |
| (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) | भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी। |
| (iii) अन्य खाद्यान्न | भार के अनुसार 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (iv) क्षतिग्रस्त दाने | भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (v) कीड़ा खाए दाने | गणना के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (vi) यूरिक अम्ल | प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा। |
| (vii) माइक्रोटॉक्सिन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है | प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी। |

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

14. दली हुई (दाल) मसूर :

दाल मसूर में लेटिन (लेंटिल एस्कुलेंटा मोइनच या लेंस कुलीनरीस मेडिक या इरवम लेंस लिन) छिलका मुक्त, साबुत और दले हुए बीज होंगे। वह ठोस, साफ, सूखी, मीठी, स्वास्थ्यप्रद होगी और अस्वास्थ्यप्रद पदार्थों के मिश्रण से मुक्त होगी। वे निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

- | | |
|---|--|
| (i) आर्द्रता | भार के अनुसार 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें.ग्रे. - 133° सें.ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)। |
| (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) | भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी। |
| (iii) अन्य खाद्यान्न | भार के अनुसार 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (iv) क्षतिग्रस्त दाने | भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (v) कीड़ा खाए दाने | गणना के अनुसार 3 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |
| (vi) यूरिक अम्ल | प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा। |
| (vii) माइक्रोटॉक्सिन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है | प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी। |

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

15. कोई अन्य खाद्यान्न जिन्हें ऊपर विनिर्दिष्ट नहीं किया गया है, निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होंगे, अर्थात्:-

- | | |
|------------------------------------|--|
| (i) आर्द्रता | भार के अनुसार 16 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (जो प्रकीर्णित दानों को 130° सें.ग्रे. - 133° सें.ग्रे. पर दो घंटे तक गर्म करने पर अभिप्राप्त होगी)। |
| (ii) विजातीय पदार्थ (बाह्य पदार्थ) | भार के अनुसार 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे जिसमें भार के अनुसार 0.25 प्रतिशत से अधिक अकार्बनिक खनिज जल नहीं होगा और भार के अनुसार 0.10 प्रतिशत से अधिक पशु जनित अशुद्धताएं नहीं होंगी। |
| (iii) अन्य खाद्यान्न | भार के अनुसार 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। |

(iv) कीड़ा खाए दाने	गणना के अनुसार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
(v) क्षतिग्रस्त दाने	भार के अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
(vi) यूरिक अम्ल	प्रति किलोग्राम 100 मि. ग्रा. से अधिक नहीं होगा।
(vii) माइक्रोटाक्सीन जिसमें अफलाटाक्सीन भी है	प्रति किलोग्राम 30 माइक्रोग्राम से अधिक नहीं होगी।

परंतु विजातीय पदार्थ, अन्य खाद्य दानों और क्षतिग्रस्त दानों का योग, भार के अनुसार 12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

स्पष्टीकरण - विनियम 5.4.6 में दिए गए अनुच्छेद 2.14 में की मर्दों के प्रयोजनों के लिए-

(क) "विजातीय पदार्थ" से अभिप्रेत है खाद्यान्न से भिन्न ऐसा कोई बाहरी पदार्थ जिसमें निम्नलिखित समाविष्ट हैं:-

(i) अकार्बनिक पदार्थ जिसमें धातु के टुकड़े, बालू, बजरी गंदगी, कंकड़, पत्थर, मिट्टी के पिंडक, मिट्टी और कीचड़ तथा पशु गंदगी अंतर्निहित है और चावल की दशा में गिरी या गिरी के टुकड़े, यदि कोई हो, जिनके ऊपरी भाग में मिट्टी लगी है, और

(ii) कार्बनिक पदार्थ के अंतर्गत, जिसमें छिलका, फूस, तणक, बीज और अन्य अखाद्य दाने हैं और चावल की दशा में धान भी है य

(ख) विषैले/नशीले और या हानिकर बीज से अभिप्रेत है ऐसे बीज, जो यदि परिमाण में अनुज्ञेय परिसीमा से अधिक विद्यमान हों तो वे स्वास्थ्य, इन्द्रियग्राही गुणों या तकनीकी निष्पादन पर क्षतिकर या खतरनाक प्रभाव डाल सकते हैं, जैसे धतूरा (डी फास्टूओसालिन और डी स्ट्रामोनियम लिन) काम्बपुष्प (एग्रेस्टमा गिघागो एल. मचाई लेलियम रिमुलिनम लिन) अकरा (विसिया स्पीसीज)।

(ग) "क्षतिग्रस्त दानों" से अभिप्रेत है गिरियां या गिरियों के टुकड़े जो ताप, रोगाणु आर्द्रता या मौसम के परिणामस्वरूप अंकुरित या आंतरिक रूप में क्षतिग्रस्त हैं, अर्थात् अरगोट से प्रभावित दाने या करनाल बंट दाने हैं।

(घ) "कीड़ा खाए दाने" से अभिप्रेत है वे गिरियां जो भागतः या पूर्णतः अनाज के लिए हानिकर कीड़ों द्वारा छिद्रित या छिद्रित हैं किंतु उसके अंतर्गत कीटाणुओं द्वारा खाए गए दानों और दानों पर अंडों के धब्बे लगे दाने नहीं हैं।

(ङ) "अन्न खाद्यान्न" से अभिप्रेत है ऐसे खाद्य दाने (जिसके अंतर्गत तिलहन है) जो उससे भिन्न है जिस पर विचार किया जा रहा है।

विनियम 5.4.7 कार्नाफ्लावर (मेज स्टार्च) :

1. कार्नाफ्लावर (मेज स्टार्च) से मक्का (जिया मेज एल) से प्राप्त किया गया स्टार्च अभिप्रेत है। इसमें मिलाया गया रंग, सुवास या अन्य रासायनिक नहीं होंगे। यह गर्द, कीट, लारवा और अशुद्धताओं या अन्य बाह्य पदार्थ से रहित होगा।

आर्द्रता	12.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
कुल भस्म	शुष्क आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	शुष्क आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
ऐल्कोहाली अम्लता (90 प्रतिशत ऐल्कोहाल सहित)	शुष्क स्टार्च के प्रति 100 ग्राम 2.0 मि.लि.एन. एनएओएच से अनधिक के समतुल्य होगी।

विनियम 5.4.8 कार्नाफ्लेक :

1. कार्ना "लेक से मक्का डिहलड, डीजर्मड और कुक कार्ना (जिया मेज एल) से पत्रक बनाकर भागतः सूखाकर और सेंक कर प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। यह मुरमुरे पत्रक के रूप में होगा या युक्तिसंगत रूप से समान आकार का होगा और रंग में सुनहरा भूरा होगा। यह गर्द, कीटनाशी, लारवा और अशुद्धताओं या अन्य बाह्य पदार्थों से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	7.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
नमक को छोड़कर कुल भस्म	शुष्क आधार पर 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	शुष्क आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
एल्कोहली अम्लता (100 प्रतिशत एल्कोहल सहित)	शुष्क पदार्थ के प्रति 100 ग्राम 2.0 मि.लि. एन. एनएओ.एच के समतुल्य से अधिक नहीं होगी।

विनियम 5.4.9 कस्टर्ड चूर्ण :

कस्टर्ड चूर्ण से मक्का (जीयामेज एल) या साबुदाना/टैपियोका से उसमें थोड़ी मात्रा में अरारोट, आलू या ज्वार (सोरघम बलगेयर) से प्राप्त खाद्य स्टार्चों को मिलाकर या उनके बिना और उसमें खाद्य नमक, दुग्ध और ऐल्ब्यूमिनीय द्रव्य मिलाकर या उनके बिना, अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें अनुज्ञात रंग और सुवास हो सकेंगे। वह किसी अन्य विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा। वह बारीक चूर्ण के रूप में होगा और विकृतगंधिता, किण्वित और फफूंदी गंध से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	12.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
कुल भस्म मिलाए गए नमक को छोड़कर (शुष्क आधार पर)	0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर)	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

विनियम 5.4.10 मैकरोनी उत्पाद :

1. मैकरोनी उत्पाद (मैकरोनी, स्पेघेटी वर्मिसेल्ल) से खाद्य मूंगफली का आटा, टैपियोका आटा, सोया आटा, दुग्ध चूर्ण, गरम मसाले, विटामिन, खनिज जैसे संघटकों के साथ या उसके बिना सूजी या मैदा से गूंधे हुए आटे को मसल कर और उसे मद्द कर अभिप्राप्त उत्पाद अभिप्रेत हैं। यह मिलाए गए रंग, गंध, मैला, कीट, लारवा और अशुद्धताओं या अन्य बाह्य पदार्थ से रहित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	12.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
कुल भस्म	शुष्क आधार पर 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	शुष्क आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
नाइट्रोजन	शुष्क आधार पर 1.7 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

विनियम 5.4.11 माल्टयुक्त और माल्ट आधारित खाद्य :

1. माल्टयुक्त दुग्ध खाद्य से पूर्ण दुग्ध या भागतः मखनिया दुग्ध या दुग्ध चूर्ण के साथ जौ के माल्ट, किसी अन्य माल्टयुक्त अनाज दाने और गेहूँ के आटे या किसी अनाज के आटे के घोल से अलग किए गए मैश को ऐसी रीति से मिलाकर, जिससे कि स्टार्च वाले पदार्थ का हाइड्राक्लेनिस पूर्ण रूप से सुनिश्चित किया जा सके, प्राप्त किया गया और रोल शुष्कन, प्रे शुष्कन, निर्वात शुष्कन या किसी अन्य रीति से चूर्ण या दाने या पापड़ी के रूप में तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है, चाहे इसमें सुरुचिकारक और मसाले, पायसीकारक, अंडे, प्रोटीन आइसोलेट, सामान्य खाद्य नमक, सोडियम या पोटैशियम बाइकार्बोनेट, खनिज और विटामिन हों या न हों किंतु चीनी नहीं मिलाई गई होगी। इसमें कोका चूर्ण हो सकता है। यह गंदगी और अन्य बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा। इसमें मिलाई गई स्टार्च (कोका चूर्ण में की स्वाभाविक स्टार्च को छोड़कर) और दुग्धेतर वसा नहीं मिलाई गई होगी। इसमें कोई परिरक्षी या रंग नहीं मिलाया गया होगा। कोका चूर्ण वाले माल्टयुक्त दुग्ध खाद्य में चीनी मिलाई गई हो सकती है। माल्टयुक्त दुग्ध खाद्य निम्नलिखित मानक के अनुसार भी होगा, अर्थात् :-

	कोका चूर्ण रहित माल्टीकृत दुग्ध आहार	कोका चूर्ण सहित माल्टीकृत दुग्ध आहार
(क) आर्द्रता	भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं	भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ख) कुल प्रोटीन (एन × 6.25) (शुष्क आधार पर)	भार में 12.5 प्रतिशत से कम नहीं	भार में 11.25 प्रतिशत से कम नहीं

(ग) कुल वसा (शुष्क आधार पर)	भार में 7.5 प्रतिशत से कम नहीं	भार में 6.0 प्रतिशत से कम नहीं
(घ) कुल राख (शुष्क आधार पर)	भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं	भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ङ) अम्ल अविलेय राख (शुष्क आधार पर) (तनु एच.सी.एल. में)	भार में 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं	भार में 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं
(च) विलेयता	भार में 85 प्रतिशत से कम नहीं	भार में 85 प्रतिशत से कम नहीं
(छ) कोका चूर्ण (शुष्क आधार पर)	---	भार में 5 प्रतिशत से कम नहीं
(ज) स्टार्च के लिए परीक्षण	ऋणात्मक	---
(झ) जीवाणु संख्या	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं
(ञ) कोलीफार्म काउंट	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं
(ट) यीस्ट और फफूंदी गणना		0.1 ग्राम में अनुपस्थित
(ठ) सालमोनेला और शिंगेला		0.1 ग्राम में अनुपस्थित
(ड) ई. कोली		0.1 ग्राम में अनुपस्थित
(ढ) विब्रियो कोलरा और वी. पैराहिमोलिटिकस		0.1 ग्राम में अनुपस्थित
(ण) फेइकल स्ट्रेप्टोकोसी और स्टैफाइलोकोकुस आरेस		0.1 ग्राम में अनुपस्थित

2. माल्ट आधारित खाद्य (माल्ट खाद्य) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसे बीजों (अनाजों और/या फलियों के दाने) के नियंत्रित अंकुरण द्वारा, जिसमें मुख्यतः भिगोकर किया गया अंकुरण और क्विन शुष्कन प्रक्रियाएं अंतर्बलित हैं, अभिप्राप्त किसी प्रकार के माल्ट (शीरा या आटा या माल्ट निष्कर्ष) को अन्य अनाजों और फलियों के आटे के साथ मिश्रित करके तैयार किया गया है और यह संपूर्ण दुग्ध, दुग्ध चूर्ण, सुवास कारकों, मसालों, पायसीकाकारको, अंडों, अंडाचूर्ण, प्रोटीन आइसोलेट्स, प्रोटीन हाइड्रोलाइसेट्स, खाद्य सामान्य नमक, द्रव्य ग्लूकोस, सोडियम या पोटेशियम बाइकार्बोनेट, खनिजों, अमीनों अम्लों और विटामिन से युक्त या रहित होगा। इसमें मिलाई गई शर्करा और/या कोका चूर्ण हो सकेगा और इसे ऐसी रीति में सुखाकर या घटकों के शुष्क मिश्रण द्वारा प्रसंस्कृत किया जा सकेगा जिससे कि स्टार्च सामग्री का चूर्ण या दोनों या "लेक्स के रूप में पूर्ण या आंशिक हाइड्रोलाइसिस सुनिश्चित किया जा सके। माल्ट को तैयार करने में प्रयुक्त अनाज, फलियां और उनके उत्पाद अदूषित प्रसन और कीट अंशों, मूषक मल-मूत्र, फफूंदी ग्रस्त अनाज या किसी प्रकार की कीट या फफूंदी क्षति से युक्त होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् -

(क) आर्द्रता	भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ख) कुल प्रोटीन (एन × 6.25) (शुष्क आधार पर)	भार में 7.0 प्रतिशत से कम नहीं
(ग) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)	भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(घ) अम्ल अविलेय राख (तनु एच.सी.एल. में)	भार में 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ङ) कुल प्लेट गणना	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं
(च) कोलीफार्म काउंट	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं
(छ) यीस्ट और फफूंदी गणना	प्रतिग्राम 100 से अधिक नहीं
(ज) ई. कोली	10 ग्राम में अनुपस्थित
(झ) सालमोनेला और शिंगेला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(ञ) एल्कोहल अम्लता 90 प्रतिशत एल्कोहल के साथ (एच ₂ एसओ ₄ के रूप में अभिव्यक्त) (शुष्क भार आधार पर)	0.30 प्रतिशत से अधिक नहीं

(ट) बिन्नियो कोलरा और वी. पैराहिमोलिटिकस	0.1 ग्राम में अनुपस्थित
(ठ) फडकल स्ट्रेप्टोकोसी और स्टाफाइलोकोकुस आरेस	0.1 ग्राम में अनुपस्थित

विनियम 5.4.12 बेलित जई :

1. बेलित जई (शीघ्र पाचन जई) से अच्छे हल्ड जई (अबेना सेटिवा) से बनाया गया उत्पाद अभिप्रेत है। यह मिलाए गए रंग, विकृत गंधिता और सुरुचि कारकों से रहित होगा, यह समान आकार के बारीक पत्रकों के रूप में होगा जिसका हल्का नीला रंग होगा। यह गर्द, कीटनाशी और कीटखंडों से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	10.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
कुल भस्म	शुष्क आधार पर 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
तनुहाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	शुष्क आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
नाइट्रोजन	शुष्क आधार पर 1.8 प्रतिशत से कम नहीं होगी
अपरिष्कृत रेशे	शुष्क आधार पर 2.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी
एल्कोहोली अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहल सहित)	शुष्क पदार्थ के प्रति 100 ग्राम 8.0 मिलि. एन. एनएओएच के समतुल्य से अधिक नहीं होगी।

विनियम 5.4.13 विलायक निष्कर्षित आटे :

1. विलायक निष्कर्षित सोया आटा से, साफ, ठोस, पुष्ट, सोयाबीन से तोड़ने, छिलका निकालने, खाद्य ग्रेड हेक्से विलायक निष्कर्षण और पीसने की प्रक्रिया से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। यह मोटे या बारीक चूर्ण अथवा मोटे आटे के रूप में होगा, सफेद से क्रीम सफेद रंग का एक सा मिश्रण होगा और यह विकृत गंध और आपत्तिजनक गंध, विजातीय पदार्थों, कीट ग्रसन, कवक, कृन्तक तंतु और मल से रहित होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुवास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

(क) आर्द्रता	भार में 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ख) कुल भस्म	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 7.2 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ग) तनु एच-सी-एल- में अविलेय भस्म	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.4 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(घ) प्रोटीन (एन × 6.25)	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 48 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ङ) अपरिष्कृत रेशा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 4.2 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(च) वसा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(छ) कुल जीवाणु गणना	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं।
(ज) कोलीफार्म जीवाणु	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं।
(झ) साल्मोनेला जीवाणु	25 ग्राम में शून्य
(ञ) हैक्सेन (खाद्य ग्रेड)	10.00 पीपीएम से अधिक नहीं।

2. विलायक निष्कर्षित मूंगफली आटा से, ताजे, साफ रोगाणु मुक्त, मूंगफली की गिरी से, जिनको हल्के भूनने के पश्चात् ऊपरी त्वचा निकाल दी गई है, प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। सर्वप्रथम दानों को निकाला जाएगा फिर खाद्य ग्रेड हैक्सेन के साथ विलायक निष्कर्षण का सीधा निष्कर्षण किया जाएगा। यह गेहूँ से हल्के भूरे रंग का, मिश्रण में एकसा और विकृतगंध और आपत्तिजनक गंध, विजातीय पदार्थ, ग्रसन, कवक, कृन्तक तंतु और मल से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुवास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(क) आर्द्रता	भार में 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ख) कुल भस्म	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।

(ग) तनु एच.सी.एल. में अविलेय भस्म	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.38 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(घ) प्रोटीन (एन × 6.25)	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 48 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ङ) अपरिष्कृत रेशा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(च) वसा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(छ) कुल जीवाणु गणना	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं।
(ज) कोलीफार्म जीवाणु	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं।
(झ) साल्मोनेला जीवाणु	25 ग्राम में शून्य
(ञ) हैक्सेन (खाद्य ग्रेड)	10.00 पीपीएम से अधिक नहीं।

3. **बिलायक निष्कर्षित तिल के आटा** से, ताजे, साफ, ठोस, पुष्ट और ऐसे बीजों को, जिनकी ऊपरी त्वचा निकालने से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है, जिसका बाद में खाद्य ग्रेड हैक्सेन के साथ निष्कर्षण या सीधे गिरी का निष्कर्षण किया जाएगा। यह सफेद या पीले सफेद रंग के आटे के रूप में होगा, इसका मिश्रण एकसा होगा और यह विकृत गंध और आपनिजनक गंध, विजातीय पदार्थों, कोटनाशियों, कृन्तुक तंतु और मल से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुवास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(क) आर्द्रता	भार में 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ख) कुल भस्म	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ग) तनु एच.सी.एल. में अविलेय भस्म	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.15 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(घ) प्रोटीन (एन × 6.25)	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 47 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ङ) अपरिष्कृत रेशा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(च) वसा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(छ) कुल जीवाणु गणना	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं।
(ज) कोलीफार्म जीवाणु	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं।
(झ) साल्मोनेला जीवाणु	25 ग्राम में शून्य
(ञ) ओक्जेलिक अम्ल अन्तर्वस्तु	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ट) हैक्सेन (खाद्य ग्रेड)	10.00 पीपीएम से अधिक नहीं।

4. **बलायक निष्कर्षित नारियल आटा** से, ताजी नारियल गिरी अथवा अच्छी क्वालिटी के और फफूंदी से मुक्त शुष्क नारियल खोपरा से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। तेल के निष्कर्षण के लिए खाद्य ग्रेड हैक्सेन का प्रयोग किया जाएगा। यह सफेद या हल्के भूरे पीले रंग का होगा, मिश्रण में एकसा होगा तथा विकृत गंध और आपनिजनक गंध, विजातीय पदार्थों, कीटों, कवक, कृन्तक तंतु और मल से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुवास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(क) आर्द्रता	भार में 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ख) कुल भस्म	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ग) तनु एच.सी.एल. में अविलेय भस्म	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.35 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(घ) प्रोटीन (एन × 6.25)	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 22.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ङ) अपरिष्कृत रेशा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(च) वसा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(छ) कुल जीवाणु गणना	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं।
(ज) कोलीफार्म जीवाणु	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं।

(झ) साल्मोनेला जीवाणु	25 ग्राम में शून्य
(ञ) हैक्सेन (खाद्य ग्रेड)	10.00 पीपीएम से अधिक नहीं।

5. विलायक निष्कर्षित बिनौले का आटा से, अच्छी क्वालिटी के ऐसे बिनौले को, जो पहले से ही साफ कर लिए गए हों और जो संक्रमित या अन्य रूप से क्षतिग्रस्त सामग्री तथा विजातीय पदार्थ से मुक्त हों, एक बार दबाकर, तुरंत आयल केक से खाद्य ग्रेड हैक्सेन के साथ तेल विलायक निष्कर्षण से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत हैं। यह सफेद या हल्के भूरे रंग के आटे के रूप में होगा, मिश्रण में एकसा होगा तथा विकृत गंध और आपनिजनक गंध, विजातीय पदार्थों, कीटों, कवक, कृन्तक तंतु और मल से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुवास से मुक्त होगा और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(क) आर्द्रता	भार में 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ख) कुल भस्म	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ग) तनु एच.सी.एल. में अविलेय भस्म	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.35 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(घ) प्रोटीन (एन × 6.25)	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 47 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ङ) उपलब्ध लाइसिन	अपरिष्कृत प्रोटीन के प्रति 100 ग्राम में 3.6 ग्राम से कम नहीं।
(च) अपरिष्कृत रेशा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(छ) मुक्त गोसीपोल	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.06 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ज) कुल गोसीपोल	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(झ) वसा	शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।
(ञ) कुल जीवाणु गणना	प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं।
(ट) कोलीफार्म जीवाणु	प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं।
(ठ) साल्मोनेला जीवाणु	25 ग्राम में शून्य
(ड) हैक्सेन (खाद्य ग्रेड)	10.00 पीपीएम से अधिक नहीं।

विनियम 5.4.14 स्टार्चयुक्त खाद्य :

1. अरारोट से, मरन्टा अरूदिनेसिया या करक्यूमा अगष्टिफोलिया के रूप में ज्ञात पौधों के रिजोम से पृथक किया गया और शुद्ध किया गया स्टार्च अभिप्रेत है।

2. सागो से या तो सागो पाम (ताड़) स्टार्च से या टेपिओका (मैनिहाट यूटिलिसिमा) के कंद से बनाई गई छोटी ठोस गोलियां या पर्ले अभिप्रेत हैं और यह किसी अन्य खाद्य पदार्थ से जिसके अंतर्गत प्राकृतिक रंग भी है, रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(क) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)	0.4 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(ख) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर)	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

विनियम 5.4.15 बेकरी उत्पाद :

1. बिस्कुट जिनके अंतर्गत वेफर बिस्कुट भी हैं, मैदा, वनस्पति या परिष्कृत खाद्य तेल या टेबल बटर या देसी बटर या मारजरिन घी या उनके मिश्रण से बनाए जाएंगे। इसमें निम्नलिखित संघटकों में से एक या अधिक संघटक हो सकेंगे, अर्थात्:-

खाद्य नमक, मक्खन, दुग्ध चूर्ण, अनाज और उनके उत्पाद, पनीर, कोको, काफी सत्व, खाद्य निर्जलित खोपरा, डेक्सटोस, फल और फल उत्पाद, सूखे फल और दूध फल, अंडा, खाद्य वनस्पति उत्पाद, अदरक, ग्लूटेन, मूंगफली का आटा, दुग्ध और दुग्ध उत्पाद, शहद, द्रव ग्लूकोस, माल्ट उत्पाद, खाद्य तिलहन, आटा और मील्स, गर्म मसाले, खाद्य स्टार्च, जैसे आलू स्टार्च और खाद्य आटा, चीनी और चीनी उत्पाद, अपवृत्त चीनी, जैगरी, प्रोटीन सांद्र और अन्य पोषक, ओलीगोफ्रक्टोस (अधिकतम 15 प्रतिशत) विनेगार और अन्य पोषणकारी और विटामिन।

परंतु इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में विनिर्दिष्ट खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

परंतु यह और कि इसमें **विनियम 6.1.2 और विनियम 4.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29)** में लेबल घोषणा के अधीन यथा उपबंधित कृत्रिम मधुकारक हो सकेंगे।

परंतु यह भी कि बिस्कुट निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

(क) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलये भस्म (शुष्क आधार पर) 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ख) निकाली गई वसा की अम्लता (औलिक अम्ल के रूप में) 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

इसमें ओलीगोफ्रक्टोस (आहार संबंधी रेशा) **विनियम 4.4.3 (43)** के अधीन लेबल घोषणा के अधीन रहते हुए अधिकतम 15 प्रतिशत तक हो सकेंगे।

2. ब्रेड से, चाहे इसका सफेद ब्रेड के रूप में या गेहूं के आटे की ब्रेड या फेंसी या फ्रुटी ब्रेड या मीठी ब्रेड या मसाला ब्रेड या मिल्क ब्रेड या किसी अन्य नाम में विक्रय किया जाए, गेहूं के आटे, मैदा, जल, नमक, यीस्ट या अन्य किण्वननी माध्यम के सम्मिश्रण से निर्मित किए गए उत्पाद अभिप्रेत हैं। इसमें निम्नलिखित संघटकों में से कोई एक या अधिक भी हो सकेंगे, अर्थात्:-

सुगंधित दुग्ध, दुग्ध चूर्ण (चूर्ण या मखनिया) छैने का पानी और दही, ग्लूटेन, चीनी, गुड़, शक्कर या जागरी, खंडसारी मधु, द्रव ग्लूकोस, माल्ट उत्पाद, खाद्य स्टार्च, खाद्य मूंगफली का आटा, खाद्य सोया आटा, प्रोटीन सांद्रता और आइसोलेट, वनस्पति, मारगरीन या समुचित प्रकार का परिष्कृत खाद्य तेल या मक्खन या घी या उनके सम्मिश्रण, एल्बुमिन, चूना जल, लायसीन, विटामिन, गर्म मसाले और मसाले या उनके सत्व, फल और फल उत्पाद (कनडाइड और क्रिस्टलाइज्ड या ग्लेज्ड), दूध फल और दूध फल उत्पाद, ओलीगोफ्रक्टोस (अधिकतम 15 प्रतिशत) और विनेगर।

परंतु इसमें इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में विनिर्दिष्ट खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

परंतु यह और कि इसमें **विनियम 4.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29)** में लेबल घोषणा के अधीन यथा उपबंधित कृत्रिम मधुकारक हो सकेंगे।

परंतु यह भी कि यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

(क) एल्कोहोली अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहल के साथ) शुष्क आधार पर पदार्थ के प्रति 100 ग्राम 7.5 मि.लि. एन.एन. ओएच के समतुल्य से अधिक नहीं होगी।

(ख) शुष्क आधार पर तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलय भस्म

(i) मसाला ब्रेड और फ्रूट से भिन्न ब्रेड 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ii) मसाला ब्रेड और फ्रूट ब्रेड 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

परंतु यह भी कि यह गर्द, कीट और कीटखण्डन, लार्वा, कृतकतन्तु और मिलाए गए रंजक पदार्थ से रहित होगा, सिवाय उत्पादों में प्रयुक्त अपरिष्कृत सामग्री **विनियम 6.17** में के उपबंध के अनुसार किसी पूर्वविशिष्ट रंग के रूप में विद्यमान किसी अनुज्ञात खाद्य के।

लेबल लगाने से संबंधित विनियम 4.4.5 (43) के अधीन लेबल घोषणा के अधीन रहते हुए इसमें अधिकतम 15 प्रतिशत तक ओलीगोफ्रक्टोस (आहार संबंधी रेशा) हो सकेगा।

भाग 5.5 : मांस और मांस उत्पाद

विनियम 5.5.1 परिभाषा :

(क) "पशु" से नीचे विनिर्दिष्ट किसी भी प्रजाति से संबंधित पशु अभिप्रेत है :

- (i) भेड़ प्रजाति (ओविनेस);
- (ii) बकरा प्रजाति (कैपरीनेस);
- (iii) सूअर प्रजाति (सुलीनेस);

(iv) गो प्रजाति (बोवीनेस);

और इसमें कुक्कुट और मछली भी सम्मिलित हैं।

(ख) “पशु-शव (कारकस)” से शव या शव का कोई भाग अभिप्रेत है और इसमें ऐसे किसी पशु का विसरा भी सम्मिलित है जिसका किसी वधशाला में वध किया गया है।

(ग) “मांस (मीट)” से किसी पशु के शव का मांस और अन्य खाने योग्य भाग अभिप्रेत है।

(घ) “मांस खाद्य उत्पाद” से कोई खाद्य पदार्थ या कोई ऐसा पदार्थ अभिप्रेत है, जो खाद्य के रूप में प्रयोग के लिए आशयित है, या समर्थ है और जिसे मांस (मीट) से शुष्कन, अभिसाधन, समोकिंग, कुकिंग, रिजनिंग, “लेवरिंग, फ्रिजिंग करके या उपरोक्त तरीकों में से किसी तरीके के सदृश मांस प्रसंस्करण का कोई तरीका अपनाकर व्युत्पन्न या तैयार किया जाता है, किंतु निम्नलिखित उत्पाद तब तक इसके अंतर्गत नहीं आएंगे जब तक कि विनिर्माता स्वयं उक्त विनियमों के उपबंधों के अधीन आने के इच्छुक नहीं हैं, अर्थात्—

(i) मीट सत्व, मीट शोरबा और स्ट्याक, मीट सॉस और इसी प्रकार के उत्पाद जिनमें मीट के अंश अंतर्विष्ट नहीं हैं;

(ii) साबुत, टूटी हुई या पीसी हुई हड्डियाँ, मीट पेपटोन्स, पशु जिलेटिन, मीट चूर्ण, सुअर के बक्कल का चूर्ण, रक्त प्लास्मा, शुष्क रक्त, शुष्क रक्त प्लास्मा, सेल्यूलर प्रोटीन, हड्डी के अर्क और इसी प्रकार के उत्पाद;

(iii) पशु उत्तकों से पिघली हुई वसा;

(iv) आमाशय, वस्ति और आंते साफ और विरंजित की हुई, नमकीन या शुष्कित;

(v) मीट अंशों से अंतर्विष्ट उत्पाद, किंतु जिनमें अंतिम उत्पाद के कुल भार के दस प्रतिशत से अधिक मीट की मात्रा या मीट उत्पाद नहीं है;

(vi) मटन, चिकन, बकरे के मीट, भैंस के मीट, बीफ और ग्रिल्ड चिकन से बनाए गए पैटीज़, पप्स, रोलस, समोसे, कटलेट, कोफ्ता, कबाब, चोप्स, टिक्का और सूप जो कि तुरंत उपभोग के लिए तैयार किए गए हैं, चिकन के अर्क (असेन्स) के आकन्द (अमपूल) हॉट-डोग्स और हेमबर्गर, जो कि तुरंत उपभोग के लिए तैयार किए गए हैं और जिन्हें रफ्रीजरेटर में भी भंडारित नहीं किया जा सकता है।

(vii) शीतित पोल्टरी

(ड) “वधशाला” से ऐसे भवन, परिसर या स्थान अभिप्रेत हैं जिन्हें स्थानीय प्राधिकारी द्वारा वधशाला के रूप में मानव उपभोग के लिए पशुओं का वध करने के लिए अनुज्ञप्त किया गया है।

विनियम 5.5.2 मीट और मीट उत्पाद :

1. कार्नाड बीफ से गो पशु जिसका मृत्यु पूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के केंयर केस के अस्थि रहित मीट जिसमें भैंस का मीट भी सम्मिलित है, से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है।

उत्पाद, खाद्य योग्य सामान्य नमक और सोडियम और/या पोटेशियम नाइट्राइट के साथ समान रूप से संसाधित किया जाएगा। उत्पाद में एस-कार्बिक अम्ल, सोडियम एस.कार्बेट या आइसोस्कार्बेट अम्ल/सोडियम आइसोस्कार्बेट एकल रूप से या मिश्रण के साथ 500 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. से अनधिक अंतर्विष्ट हो सकेगा। उत्पाद में सुक्रोज, डेक्सट्रोज, लेक्टोज, माल्टोज और ग्लुकोज सीरप जिसमें कार्न सीरप भी सम्मिलित है, भी अंतर्विष्ट हो सकेगा।

उत्पाद वायुरुद्धत: मुहरबंद आधानों में पैक किया जाएगा और तापोपचार के अधीन रखा जाएगा और तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शैल्फ स्थिर है। मुहरबंद आधार 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के उष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

उत्पाद ठोस पैक के रूप में होगा जो विदलित किए जाने में सक्षम होगा।

उत्पाद किसी मिलाए गए रंग और प्राकृतिक या कृत्रिम सुवास से मुक्त होगा। उत्पाद स्वच्छ होगा और अभिरंजक तथा आधानों के संदूषण विजातीय पदार्थ या आक्षेप योग्य गंध से सारवान् रूप से मुक्त होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल प्लेटकाउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(2)	ई. कोली	25 ग्राम में अनुपस्थित
(3)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोदुलिनुम	25 ग्राम में अनुपस्थित

2. मध्याह्न भोज्य मीट से किसी भी वधशाला में वध किए गए स्तनपायी पशु का, जिनका मृत्यु पूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट के उस खाद्य भाग और/या किसी वधशाला में वध किए गए कुक्कुट चिड़िया जिसमें चूजा, टर्की, बतख, हंस, गिनी मुर्गा या कबूतर सम्मिलित हैं, के खाद्य मीट से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है।

उत्पाद को खाद्य सामान्य नमक और सोडियम तथा/या पोटेशियम नाइट्राइट के समान रूप से संसाधित किया जाएगा। उत्पाद योजकों सहित या उसके बिना जैसे अनाज का आटा/स्टार्च ब्रेड बिस्कुट या बेकरी उत्पाद, दुग्ध चूर्ण, छेने का पाउडर, अंडा प्रोटीन, वनस्पति प्रोटीन उत्पाद, ग्लूकोज प्रतीप शर्करा, डेक्सट्रोस, लेक्टोज, माल्टोज, ग्लूकोज सीरप जिसमें कार्बनसीरप भी है, मसाले, सीजनिंग और गरम मसाला तथा जल विलनीय हाइड्रोक्लोर प्रोटीन होगा।

उत्पाद प्राकृतिक और प्राकृतिक समरूप वासकों और अनुज्ञात वासक अभिवृद्धिकों के साथ घूमित और सुवासित किया जाएगा।

उत्पाद में एसकार्बिक अम्ल/आइसो एसकार्बिक अम्ल और इसके एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम लवण प्रति आक्सीकारक के रूप में अभिव्यक्त एसकार्बिक अम्ल 500 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. से अनधिक होगा और एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम और/या पोटेशियम मोनो डाई/पालीफास्फेट्स जल धारण कर्मक के रूप में पी₂ और पी₃ के रूप में अभिव्यक्त 3000 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. से अनधिक अंतर्विष्ट होगा।

उत्पाद वायुरुद्धत: मुहरबंद आधानों में पैक किया जाएगा और तापोपचार के अधीन रखा जाएगा और तत्पश्चात् सींच शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शैल्फ स्थिर है। मुहरबंद आधान 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के ऊष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

उत्पाद स्वच्छ होगा और आधान अभिरंजक से और किसी विजातीय पदार्थ से सारवान् रूप से मुक्त होगा और विदलित किए जाने में सक्षम होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल वसा अंतर्वस्तु :	
	(क) योजक रहित उत्पाद	30.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
	(ख) योजक सहित उत्पाद	35.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(2)	कुल प्लेटकाउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(3)	ई. कोली	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(6)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोदुलिनुम	25 ग्राम में अनुपस्थित

3. पकाए गए हैम से सुअर जिसका मृत्यु पूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद अस्थि रहित, उपस्थित टेंडस स्नायु से अलग होगा और यह त्वचा तथा वसा सहित या इसके बिना भी हो सकेगा। उत्पाद, खाद्य योग्य सामान्य नमक और सोडियम तथा/या पोटेशियम नाइट्राइट के समान रूप से संसाधित किया जाएगा।

उत्पाद में सक्रोज, प्रतीप शर्करा, डेक्सट्रोज, लेक्टोज, माल्टोज, ग्लूकोज सीरप जिसमें कार्बोसीरप भी है, शहद, मसाले, सिलिजिनिंग और गरम मसाले, जल विलनीय हाइड्रोलीकृत प्रोटीन और खाद्य श्रेणी जिलेटिन होगा। उत्पाद को प्राकृतिक सुरुचिकारक पदार्थों और प्राकृतिक समरूप सुरुचिकारकों और अनुज्ञात अभिवृद्धिकारक सुरुचिकारकों के साथ ही धूमित और सुवासित किया जाएगा। उत्पाद में एसकार्बिक अम्ल/आइसोएसकार्बिक अम्ल और इसके एकल रूप में या मिश्रण के साथ नमक एसकार्बिक अम्ल, सोडियम के रूप में अभिव्यक्त 500 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. से अनधिक होगा, और एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम और या पोटेशियम मोनो-डाई-फोली-फास्फेट प्रतिआक्सीकरण के रूप में पी२ओ५ के रूप में अभिव्यक्त और जलधारण कर्मक के रूप में क्रमशः 3000 मि.ग्रा./कि.ग्रा. के रूप में अंतर्विष्ट हो सकेगा। उत्पाद में 10 मि.ग्रा./कि.ग्रा. से अनधिक सोडियम/पोटेशियम ऐल्जिनेट या ऐगार, कैरागीनन तथा पायसीफारक और स्थायीकारक कर्मकों के रूप में सोडियम साइट्रेट भी अंतर्विष्ट होगा।

उत्पाद वायुरुद्धत: मुहरबंद आधानों में पैक किया जाएगा और तापोपचार के अधीन रखा जाएगा तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शेल्फ स्थित हैं। मुहरबंद आधान को 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के ऊष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

उत्पाद आधानों/पैकेज, आक्षेप योग्य पर्दा के किसी भी अभिरंजक से मुक्त होगा और विदलित किए जाने के लिए सक्षम होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल प्लेट काउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(2)	ई. कोला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(3)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	स्टेफिलोकोक्स ऑरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोडुलिनुम	25 ग्राम में अनुपस्थित

4. चॉप किए मीट से किसी वधशाला में, वध किए गए स्तनी पशु, जिनका मृत्यु पूर्व मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट के खाद्य योग्य भाग और/या किसी वधशाला में वध किए गए कुक्कट, चिड़िया जिनमें चिकन, टर्की, बत्ख, हंस भी हैं, के खाद्य योग्य मीट से तैयार उत्पाद अभिप्रेत हैं।

उत्पाद को खाद्य योग्य सामान्य नमक और सोडियम या पोटेशियम नाइट्राइट के रूप में संसाधित किया जाएगा। उत्पाद योजकों सहित या उनके बिना जैसे अनाज का आटा/स्टार्च, बिस्कुट या बेकरी उत्पाद, वनस्पति प्रोटीन उत्पाद, फ्रूक्टोज, प्रतीप शर्करा, डेक्सट्रोज, लेक्टो माल्टोज, ग्लूकोज सीरप जिसमें कार्बोसीरप भी हैं, मसाले, सिलिजिनिंग और गरम मसाला जलविलय हाइड्रोलीकृत प्रोटीन होगा।

उत्पाद को प्राकृतिक तथा प्राकृतिक समरूप वासकों और अनुज्ञात वासक अभिवृद्धिकों के साथ धूमित और सुवासित किया जाएगा।

उत्पाद में एसकार्बिक अम्ल/ आइसोएसकार्बिक अम्ल और इसके एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम लवण एसकार्बिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त 500 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. से अनधिक होगा और एकल रूप में या मिश्रण के साथ सोडियम और या पोटेशियम मोनो-डाई फोलीफास्फेट प्रति आक्सीकरण के रूप में पी२ओ५ के रूप में अभिव्यक्त और जलधारण कर्मक के रूप में क्रमशः 3000 मि.ग्रा./कि.ग्रा. के रूप में अंतर्विष्ट हो सकेगा।

उत्पाद वायुरुद्धत: मुहरबंद आधानों में पैक किया जाएगा और तापोपचार के अधीन रखा जाएगा तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शेल्फ स्थित हैं। मुहरबंद आधान को 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के ऊष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

उत्पाद स्वच्छ होंगे और सारवान रूप से अभिरंजकों और आधानों के संदूषित विजातीय पदार्थ से मुक्त होंगे और विदलित किए जाने के योग्य होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल वसा अंतर्वस्तु :	
	(क) योजक रहित उत्पाद	25.0 प्रतिशत से अधिक नहीं।
	(ख) योजक सहित उत्पाद	30.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(2)	कुल प्लेट काउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(3)	ई. कोली	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(6)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनुम	25 ग्राम में अनुपस्थित

5. डिब्बा बंद चिकन से किसी वधशाला में, वध की गई कुक्कुट, चिड़िया, जिनका मृत्यु पूर्व मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट के खाद्य योग्य भाग से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद, अस्थि, रक्त के थक्के, त्वचा, बाल, विसरा त्वचाछत/अविच्छैदित सामग्री से मुक्त होगा।

उत्पाद को खाद्य योग्य सामान्य नमक और सोडियम नाइट्राइट के सम्मिश्रण से संसाधित किया जाएगा। उत्पाद, मिलाए गए रंग, सुवास और मृदुकारक मीट से मुक्त होगा। पैकिंग मध्यम और अन्य संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे।

उत्पाद वायुरुद्धत: मुहरबंद स्वच्छ और मजबूत टिन आधानों में पैक किया जाएगा और पर्याप्त तापोपचार के अधीन रखा जाएगा तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शेल्फ स्थित हैं। मुहरबंद आधान को 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के ऊष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

अंतर्वस्तु में विशिष्ट रंग होगा और यह आक्षेपणीय गंध, अपवर्णता और विच्छेदन से मुक्त होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल प्लेट काउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(2)	ई. कोली	25 ग्राम में अनुपस्थित
(3)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनुम	25 ग्राम में अनुपस्थित

6. डिब्बा बंद मटन और बकरा मीट से किसी वधशाला में, वध किए गए गौ पशु, जिनका मृत्यु पूर्व मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट के खाद्य योग्य भाग से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद, अस्थि, रक्त के थक्कों, त्वचा, बाल, तंतु और रेशेदार ऊतक, क्षतिग्रस्त सामग्री, विसर गुहाओं और अतिवसा से मुक्त होगा।

उत्पाद को युक्तियुक्ततः समरूप आकार के टुकड़ों में काटा जाएगा तथा खाद्य योग्य नमक और सोडियम नाइट्रेट और या सोडियम नाइट्राइट के मिश्रण से संसाधित किया जाएगा। उत्पाद, मिलाए गए रंग, सुवास और मृदुकारक मीट से मुक्त होगा। पैकिंग मध्यम और अन्य संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे।

उत्पाद वायुरुद्धत: मुहरबंद स्वच्छ और मजबूत टिन आधानों में पैक किया जाएगा और पर्याप्त तापोपचार के अधीन रखा जाएगा तत्पश्चात् तीव्र शीतित किया जाएगा ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि उत्पाद शेल्फ स्थित हैं। मुहरबंद आधान को 10 दिन के लिए 35 डिग्री सेंटीग्रेड और 5 दिन के लिए 55 डिग्री सेंटीग्रेड के ऊष्मायन पर कोई परिवर्तन दर्शित नहीं करेंगे।

अंतर्वस्तु में विशिष्ट रंग होगा और यह आक्षेप योग्य गंध, अपवर्णता, विच्छेदन से मुक्त होगा।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल प्लेट काउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(2)	ई. कोली	25 ग्राम में अनुपस्थित
(3)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(4)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	25 ग्राम में अनुपस्थित
(5)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनुम	25 ग्राम में अनुपस्थित

7. हिमशीतित मटन, बकरा बीफ और भैंसों के मीट से किसी भी वधशाला में, वध किए गए गौ पशु, जिनका मृत्यु पूर्व मरणोत्तर निरीक्षण किया गया है, के मीट जिसमें भैंसे का मीट भी सम्मिलित है, के खाद्य योग्य भाग से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है।

ताजे मीट का अर्थ यह होगा कि प्रशीतन, स्वच्छ, किसी विजातीय पदार्थ, आक्षेप योग्य गंध/सुवास और विकृत लक्षण से मुक्त होगा। मीट को किसी समुचित उपस्कर में इस तरह शीघ्र शीतित किया जाएगा जिससे कि अधिकतम क्रिस्टलीकरण के तापमान की रेंज से शीघ्र ही पार हो जाए और उत्पाद को तापीय स्थिरीकरण के पश्चात् तापीय केंद्र पर - 18 डिग्री सेंटीग्रेड या इससे अधिक ठंडे तापमान पर रहना चाहिए। उत्पाद सघन हिमशीतित अवस्था में होगा ताकि परिवहन, भंडारण और विक्रय के दौरान इसकी क्वालिटी बनी रहे।

उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :

क्र.सं.	अभिलक्षण	अपेक्षाएं
(1)	कुल प्लेट काउंट	अधिकतम 100000/ ग्राम
(2)	ई. कोली	अधिकतम 100/ ग्राम
(3)	स्टेफिलोकोक्स ओरियस	अधिकतम 100/ ग्राम
(4)	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिजेंस और क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनुम	अधिकतम 30/ ग्राम
(5)	खमीर और माउल्ड काउंट	अधिकतम 1000/ ग्राम
(6)	सेलमोनिला	25 ग्राम में अनुपस्थित
(7)	लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेनस	25 ग्राम में अनुपस्थित

भाग 5.6 : मछली और मछली उत्पाद :

विनियम 5.6.1 मछली और मछली उत्पाद :

1. शीतित (फ्रोजन) श्रिम्प या झींगा मछली से, पेनाइडई, पांडालिडई, क्रानगोनिडई, पालाइमोनिडई, सोलेनोसेरीडई, अरिसटेइडई और सरजेसिटिडई वंश से संबंधित दुरुस्त क्वालिटी की ताजा श्रिम्पों से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद में जिनैरा का कोई मिश्रण एंतिविष्ट नहीं होगा बल्कि समान संवेदक विशेषताओं के साथ उसी प्रजाति की किस्मों का मिश्रण हो सकेगा। उत्पाद फ्रिजित या फ्रिज सहित, कच्चा या पकाया हुआ हो सकता है। उत्पाद को पानी से धोकर साफ किया जा सकेगा।

उत्पाद निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् -

क्र.सं. विशेषताएं	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं	पकाए हुए उत्पाद में अपेक्षाएं
(1) कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक	25 ग्राम में मौजूद नहीं

2. शीतित लोबस्टर से, नेफ्रोपाइडई कुटुम्ब की होमारस प्रजाति से और पेलिनुराइडई और सायलाराइड वंश से संबंधित दुरुस्त क्वालिटी के ताजा लोबस्टरों से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। नार्वे लोबस्टर नेफरोस नोर्वेजिक्स से तैयार किया जा सकेगा। उत्पाद में विभिन्न किस्मों का मिश्रण नहीं होगा। उत्पाद कच्चा या पकाया हुआ हो सकता है। उत्पाद पानी से धोकर साफ (ग्लैन्ड) किया जा सकेगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

क्र.सं. विशेषताएं	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं	पकाए हुए उत्पाद में अपेक्षाएं
(1) कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक	25 ग्राम में मौजूद नहीं

3. शीतित स्कवेड और स्कवेड के भागों से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो लोलीजिनिडेई, ओम्मास्टरीफिडेई, ओनिकोटेअथाइड और थाईसानोटोटेनथिडेई कुटुम्बों की स्कवेड प्रजाति से संबंधित दुरुस्त क्वालिटी की ताजा स्कवेड से तैयार किया गया है। उत्पाद को पानी से धोकर साफ किया जा सकेगा। इस उत्पाद में कोई खाद्य योज्यक मिलाना अनुज्ञात नहीं है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्र.सं. विशेषताएं	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं	पकाए हुए उत्पाद में अपेक्षाएं
(1) कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक	25 ग्राम में मौजूद नहीं

4. शीतित फिनफिश से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो अच्छी क्वालिटी की ताजा मछली से तैयार किया गया है। उत्पाद सिर सहित या सिर के बिना हो सकेगा जिससे विसरा या अन्य अंग पूर्णतः या आंशिक रूप से निकाल लिए गए हैं। उत्पाद पानी धोकर साफ किया जा सकेगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्र.सं. विशेषताएं	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं
(1) कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2) हिस्टामाइन	20 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक

5. शीतित फिश फिलिट (मछली का गोश्त) या कीमा की गई मछली का मांस (मिनस्टड फिश फ्लैश) या इनके मिश्रण ऐसे उत्पाद हैं जो एक समान संवेदक विशेषताओं की किसी प्रजाति की ताजा स्वस्थ मछली या इनकी प्रजातियों के मिश्रण से अभिप्राप्त किया गया है। फिलेट चमड़ी सहित या चमड़ी के बिना अनियमित आकार और आकृति के टुकड़ों में हो सकते हैं। कीमा की गई मछली के मांस में कंकाल की मांसपेशी होती है और इसमें हड्डियां, विसरा और चमड़ी नहीं होती है। उत्पाद को पानी से साफ किया जा सकता है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्र.सं. विशेषताएं	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं
(1) कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2) हिस्टामाइन	20 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक

टिप्पण 1 : मद सं- 1, 2, 3, 4 और 5 के अधीन दिए गए उत्पादों को समुचित उपसकर में शीघ्रता से माइनस (-) 18° सें.ग्रे. पर शीतित किया जाएगा या इस प्रकार ठंडा किया जाएगा कि अधिकतम क्रिस्टलीकरण के तापमान की रेंज शीघ्रता से पारित हो जाए। तुरंत शीतित करने की प्रक्रिया तब तक पूर्ण नहीं मानी जाएगी जब तक कि उत्पाद का तापमान माइनस (-) 18° सें.ग्रे. न पहुंच जाए या तापीय स्थायीकरण के पश्चात् ताप (थर्मल) केंद्र ठंडा न हो जाए। उत्पाद को गहराई में शीतित किया जाएगा ताकि परिवहन, भंडारकरण और विक्रय के दौरान गुणवत्ता बनाए रखी जा सके। प्रसंस्करण और पैक करने सहित संपूर्ण क्रिया में न्यूनतम निर्जलन और आक्सीकरण सुनिश्चित किया जाएगा। उत्पाद में विनियम 5.6.1(3) के अधीन सूचीबद्ध उत्पाद के सिवाय परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद में विजातीय पदार्थ और आक्षेपणीय गंद/सुवास नहीं होगा।

6. शुष्कित शार्क फिन से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो डोर्सल और पेक्टोरल फिन, काडल फिन की निचली पिण्डिका और खाने योग्य क्वालिटी की ताजा शार्क की श्रोणि से तैयार किया गया है। उत्पाद चिपकने वाले मांस से मुक्त होगा और चमड़ी सहित या चमड़ी के बिना हो सकेगा। उत्पाद उपयुक्त रीति में शुष्कित किया जाएगा और किसी खाद्य योज्यक से रहित होगा। उत्पाद में विजातीय पदार्थ, आक्षेपणीय गंध या सुवास और विकृत गंधिता नहीं होगी। इस उत्पाद में कोई खाद्य योज्यक मिलाना अनुज्ञात नहीं है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे :-

क्र.सं. विशेषताएं	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं
(1) आर्द्रता	10.0 प्रतिशत से अनधिक
(2) शुष्क आधार पर हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	1.0 प्रतिशत से अनधिक
(3) यीस्ट और माउल्ड गणना	25 ग्राम में नहीं

7. नमकीन मछली/शुष्कित नमकीन मछली (साल्टिड फिश/ड्राइड साल्टिड फिश) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो ताजा स्वस्थ मछली से तैयार किया गया है। मछली रक्तक्षरित, अंतर्द्वि रहित, मुंडरहित, चोरी हुई या कटी हुई और धोई हुई होगी। मछली नमक के पूरी तरह संतृप्त (हैवी साल्टिड) या भागतः नमक से संतृप्त की जाएगी जो उस साल्टिड मछली के भार के अनुसार दस प्रतिशत से कम नहीं होगा जो शुष्कित की गई है। उत्पाद में विजातीय पदार्थ, आक्षेपणीय गंध और सुवास नहीं होगा। उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेगा। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा :-

क्र.सं. विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1) आर्द्रता	16.0 प्रतिशत से अनधिक
(2) सोडियम क्लोराइड	10.0 प्रतिशत से अन्यू और 15.0 प्रतिशत से अनधिक
(3) शुष्क आधार पर हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	1.0 प्रतिशत से अनधिक
(4) योस्ट और माउल्ड गणना	25 ग्राम में नहीं

8. डिब्बाबंद मछली (कैन्ड फिश) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो किसी एक प्रजाति या उसी प्रजाति के भीतर की समान संवेदक विशेषताओं वाली कई प्रजातियों से संबंधित दुरुस्त क्वालिटी की ताजा फिन मछली के मांस से तैयार किया गया है। उत्पाद मुंड, पूंछ और विसरा रहित होगा। उत्पाद को किसी उपयुक्त पैकिंग साधन में पैक किया जा सकेगा। पैकिंग साधन और प्रयुक्त किए गए अन्य संघटक खाद्य श्रेणी की क्वालिटी के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्र.सं. विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1) हिस्टामिन गणना	20 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2) कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक

9. डिब्बाबंद श्रिम्प से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जो पेनाइडेई, पांडालिडेई, क्रानगोनिडेई और पालाइमोनिडेई वंश की प्रजातियों के दुरुस्त क्वालिटी के ताजा श्रिम्पों के किसी संयोजन से तैयार किया गया है और जिनके मुंड (सिर), बक्कल और शिंगिका हटा दिए गए हैं। उत्पाद ऐसे पिल्ड श्रिम्पों के रूप में हो सकेगा जो डोर्सल ट्रेक्ट को हटाए बिना हैडिड और पील्ड की गई हैं या साफ किए गए और आशिरायुक्त ऐसे श्रिम्पों के रूप में हो सकेगा जिनमें पीलिंग के पश्चात् पश्चिका काटी गई है और पूंछ से अगले अंतिम भाग तक डोर्सल ट्रेक्ट को हटा दिया गया है या टूटे हुए ऐसे श्रिम्पों के रूप में हो सकेगा जिनके शिराओं सहित या शिराओं रहित, चार भागों से अन्य पील्ड श्रिम्प के टुकड़े हैं। पैकिंग साधन और अन्य संघटक खाद्य श्रेणी की क्वालिटी के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्र.सं. विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1) कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2) साइट्रिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त ब्राइन के अम्लता	0.2 प्रतिशत से अनधिक

10. डिब्बाबंद सारडीन और सारडीन प्रकार के उत्पाद से अभिप्रेत सारडीनिया पिल्चरडस, सारडीनिया मिलानोस्टिक्टुस, नियोपिल्चरडुस, ओसेलाटस/ सेगक्स/ सेरुलेस, सारडीनिया आरिटा/ ब्रासिलियनसिस्ल मेडेरनसिस्ल लोंगीसेपसल जिब्बोसा सेलूपिया हेरेन्जस, स्पराटस-स्पराटस, हाइपरटोफस विट्टाटस, निमाटोलो-सावियामिषी, इन्चुमियस टेसेल, इथमिडियम मकुलाटुन, इग्रेनुलिस एन चोइटा/ मोरडेक्स/रिंगेस और ओपिस्थोनेमा ओगलीनम से संबंधित ताजा और शीतित मछली से तैयार किया गया उत्पाद है।

उत्पाद मुंड और गलफड़ा से रहित होगा। यह शल्क और पूंछ रहित हो सकता है। मछली आंत रहित हो सकती है। यदि यह आंत रहित है तो अंडाशय या यकृत को छोड़कर आत्रःस्थ भागों से व्यवहार्य रूप से मुक्त होगा। यदि उत्पाद आंत रहित है तो व्यवहार्य रूप से अपचे हुए या खाए हुए खाने से मुक्त होगा। उत्पाद को किसी उपयुक्त साधन में पैक किया जाएगा। पैकिंग और सभी अन्य संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे :

क्र.सं. विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1) हिस्टामिन गणना	20 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2) कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक

11. डिब्बाबंद सालमोन से ऐसा उत्पाद अभिप्राप्त है जो सालमोसलार या आनकोर हेंकटस नेरका/किस्टल चैयस्वचा/गोरबोस्वा/कैटक्स प्रजातियों और मसाऊ प्रजातियों की किसी प्रजाति से संबंधित दुरुस्त क्वालिटी की ताजा मछली से तैयार किया गया है। उत्पाद मुंड, विसरा, फिन और पूँछ रहित होगा। पैकिंग साधन और अन्य सभी संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे। इस उत्पाद में कोई खाद्य योज्यक मिलाया अनुज्ञात नहीं है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुसार होगा :-

क्र.सं. विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1) कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक

12. डिब्बाबंद क्राब मीट से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो सुबोर्डर ब्रानचिइरा या आर्डर डोकापोडा की किसी खाने योग्य प्रजाति और लिथोडायडेई वंश की सभी प्रजातियों के दुरुस्त क्वालिटी के जीवित क्राबों से तैयार किया गया है। उत्पाद अकेले या संयोजन में टांगों, पंजे, शरीर और कंधे के मीट से, जिससे शैल हटा दी गई हैं, तैयार किया जाएगा। उत्पाद किसी उपयुक्त साधन में पैक किया जाएगा। पैकिंग साधन और अन्य संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे :-

क्र.सं. विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1) कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2) साइट्रिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त ब्राइन में अम्लता	0.06 प्रतिशत से अन्यून और 0.2 प्रतिशत से अनधिक

13. डिब्बाबंद तुना और बोनिटो से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो थुनुस आलालुंगा/एल्बाकारेसल एटलाटिक्युसल ओबेसुल मकोडिल थाईनुसल टोंगोई, ईथुनस एफिनिसी आलइटेराटुसी जिन्ताटुस/सारडा विलेन्टिस/ओरियन लालिस्ट सारडा और काटसुबोनस पेलमिस (सायन एथुथाइनस पेलमिस) प्रजातियों से संबंधित दुरुस्त क्वालिटी की ताजा मछली से तैयार किया गया है। उत्पाद में चमड़ी सहित या चमड़ी रहित, सेगमेंट में, कतलों में "लेक्स या ग्रेटिज/फांकों में हो सकेगा। उत्पाद किसी उपयुक्त साधन में पैक किया जाएगा। पैकिंग साधन और अन्य सभी संघटक खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुसार होगा :-

क्र.सं. विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1) हिस्टामिन गणना	20 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक
(2) कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./100 ग्रा. से अनधिक

टिप्पण II : मद 8, 9, 10, 11, 12 और 13 में सूचीबद्ध सभी उत्पाद वायुरुद्ध साफ और मजबूत आधानों में पैक किए जाएंगे और पर्याप्त ताप उपचारित किए जाएंगे तथा इसके पश्चात् वाणिज्यिक विसंक्रमणता सुनिश्चित करने के लिए उसे तुरंत ठंडा किया जाएगा। आधान जंग और यांत्रिक खराबी से मुक्त होंगे। आधान में 37° सें.टी. पर सात दिनों के लिए कोई परिवर्तन या इनक्यूबेशन दर्शित नहीं होना चाहिए। अंतिम उत्पाद विजातीय पदार्थ, आक्षेपणीय गंध, या सुवास से मुक्त होगा। उत्पादों में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात, विनियम 5.6.1(11) के अधीन सूचीबद्ध उत्पादों के सिवाय खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे। उत्पाद परिशिष्ट 'ख' में दी गई सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

टिप्पण : इस परिशिष्ट में अधिकथित मानकों पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना, जब कभी किसी खाद्य पदार्थ के विनिर्माण या तैयार करने में जल का प्रयोग किया जाता है, तो ऐसा जल ऐसे सूक्ष्म जीवों से मुक्त होगा जिनसे रोग उत्पन्न होने की संभावना है तथा ऐसे रासायनिक संघटकों से भी मुक्त होगा जिनसे स्वास्थ्य खराब हो सकता है।

भाग 5.7 मधु और मधुकारक :

विनियम 5.7.1 मिठाइयां और कन्फेक्शनरी :

1. चीनी क्वथित कन्फैक्शनरी से, चाहे उसका दृढ़ क्वथित चीनी कन्फैक्शनरी या कढ़ाई माल कन्फैक्शनरी या टाफी या दुग्ध टाफी या उपांतरित टाफी या लैक्टो-बोन-बोन के रूप में या किसी अन्य नाम से विक्रय किया जाता हो, चीनी से टार्टर क्रीम जैसे अनुपचरण कारकों के साथ या उनके बिना बनी ऐसी प्रसंस्कृत यौगिक खाद्य वस्तु अभिप्रेत होगी जो क्वथन की प्रक्रिया द्वारा चाहे अभिनमित हो या न हो बनाई गई हो। इसके बीच में भराव हो सकेगा जो द्रव, अर्ध ठोस या ठोस रूप में, चीनी या चाकलेट या दोनों के लेपन सहित या उसके बिना भी हो सकेगा। इसमें निम्नलिखित में से कोई भी हो सकेगा :-

- (i) मधुकारक, जैसे चीनी इनवर्ट चीनी, जैगरी, लैक्टोस, गुड़, बूरा चीनी, खंडसारी, सार्विटोल, शहद, द्रव ग्लूकोज;
 - (ii) दुग्ध और दुग्ध उत्पाद;
 - (iii) खाद्य शीरे;
 - (iv) माल्ट सारसत;
 - (v) खाद्य स्टार्च;
 - (vi) खाद्य तेल और वसा;
 - (vii) साधारण खाद्य लवण;
 - (viii) फल और फल उत्पाद और दूढ़फल (नट) और दूढ़फल उत्पाद;
 - (ix) चाल सारसत, काफी सारसत, चाकलेट, कोको;
 - (x) विटामिन और खनिज;
 - (xi) चपड़ा (खाद्य श्रेणी) भार में 0.4 प्रतिशत से अनधिक मधुमोम (खाद्य श्रेणी), पैराफिन मोम (खाद्य श्रेणी), कार्नावा मोम (खाद्य श्रेणी) और अन्य खाद्य श्रेणी मोम या उसका कोई मिश्रण;
 - (xii) खाद्य जलशुष्कित नारियल;
 - (xiii) मसाले और कोडिमेंट तथा उसके सारसत;
 - (xiv) कैंडिड पील;
 - (xv) एनजाइम;
 - (xvi) अनुज्ञात स्थायीकारक और पायसीकारक;
 - (xvii) खाद्य अनाज, खाद्य बीज;
 - (xviii) बेकिंग पाउडर;
 - (xix) गुलकंद, गुलबनफसा मुलठी;
 - (xx) आफल्स चावल;
 - (xxi) चाईनाग्रास;
 - (xxii) यूकेलिप्टस तेल, कर्पूर, मेंथाल आयल क्रिस्टल्स, मिर्च पुदीना तेल;
 - (xxiii) थाईमोल;
 - (xxiv) खाद्य तेल, बीज आटा और प्रोटीन आईसोलेट;
 - (xxv) एरेबिक गोंद और अन्य खाद्य गोंद -
- यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा, अर्थात् -

- (i) सल्फेटीकृत भस्म (लवणमुक्त आधार पर) भार में 2.5 प्रतिशत से अनधिक

परंतु चीनी क्वाथित कन्फैक्शनरी की दशा में जहां मसाले को बीच में भराव के रूप में प्रयोग किया जाता है, वहां सल्फेटीकृत भस्म भार में तीन प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

- (ii) अविलेय भस्म (तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में) भार में 0.2 प्रतिशत से अनधिक

परंतु चीनी क्वाथित कन्फैक्शनरी की दशा में, जहां मसाले को बीच में भराव के रूप में प्रयोग किया जाता है, तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म में 0.4 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

जहां चीनी क्वाथित कन्फैक्शनरी का दुग्ध और मक्खन टाफी के नाम से विक्रय किया जाता है वहां यह निम्नलिखित अतिरिक्त अपेक्षाओं के जैसी कि प्रत्येक के सामने दर्शाई गई है, अनुरूप होगी,-

(1) दुग्ध टाफी :

- (i) कुल प्रोटीन (एन × 6.25) शुष्क आधार पर भार में 3 प्रतिशत से अन्यून होगा।
- (ii) वसा अंश शुष्क आधार पर भार में 4 प्रतिशत से अन्यून होगा।

(2) मक्खन टाफी - वसा अंश शुष्क आधार पर भार में 4 प्रतिशत से अन्यून होगा।

परंतु इसमें इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' की सारणी 13 में दिए गए अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

परंतु यह और कि यदि विनियम 4.4. 5 (24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबोधित कृत्रिम मधुकारक मिलाया गया है, तो इसे लेबल पर घोषित किया जाएगा।

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

विनियम 5.7.2 लोजेंज :

लोजेंज से मुख्य रूप से बंधक पदार्थ जैसे खाद्य गोंद, खाद्य जिलेटिन, द्रव ग्लूकोस या डेक्सट्रिन, सक्रित चूर्णितिया मिष्टलेपन चीनी से बने मिष्ठान अभिप्रेत होंगे और जो साधारणतः ऐसे अतप्त मिश्रण से बनाए जाएंगे जिसमें संघटकों के प्राथमिक क्वथन या पकाने की अपेक्षा नहीं होती। इसमें निम्नलिखित में से कोई भी हो सकेगा :-

(i) मधुकारक, जैसे डेक्स्ट्रोस, डेक्स्ट्रोस मोनोहाइड्रेट, शहद, इनबर्ट चीनी, चीनी, जैगरी, बूरा चीनी, खांडसारी, सार्विडाल, द्रव ग्लूकोज;

(ii) दुग्ध और दुग्ध उत्पाद;

(iii) दूधफल और दूधफल (नट) उत्पाद;

(iv) माल्ट सीरप;

(v) खाद्य स्टार्च;

(vi) साधारण खाद्य लवण;

(vii) अदरक चूर्ण या सारसत;

(viii) दलचीनी चूर्ण या सारसत;

(ix) एनीसीड चूर्ण या सारसत;

(x) जीरा (कैरांबे) चूर्ण या सारसत;

(xi) इलायची चूर्ण या सारसत;

(xii) कोको चूर्ण या सारसत;

(xiii) प्रोटीन आईसॉलेट;

(xiv) काफी सारसत या उसका सुरुचिकारक;

(xvi) अनुज्ञात रंजक पदार्थ;

(xvii) अनुज्ञात पायसीकारक और स्थायीकारक;

(xviii) विटामिन और खनिज;

यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा :-

(i) सुक्रोज अंश

भार में 85.0 प्रतिशत से अन्यून

(ii) सल्फेटीकृत भस्म (लवणमुक्त आधार पर)

भार में 3.0 प्रतिशत से अनधिक

(iii) तनु-हाइड्रोक्लोरिक अम्ल अविलेय भस्म

भार में 0.2 प्रतिशत से अनधिक

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

परंतु यदि उत्पाद में कृत्रिम मधुकारक का प्रयोग किया गया है तो इसे विनियम 4.4. 5 (24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबोधित लेबल पर घोषित किया जाएगा।

परंतु यह और कि यदि उत्पादों में मधुकारक के रूप में केवल अनुज्ञात कृत्रिम मधुकारक का प्रयोग किया गया है तो इन मानकों में विहित ईशु शर्करा के लिए अपेक्षाएं ऐसे उत्पादों पर लागू नहीं होंगी।

विनियम 5.7.3 : चूड़ंगम और बबलगम :

चूड़ंगम या बबलगम, चूड़ंगम बेस या बबलगम, बेस प्राकृतिक या संश्लिष्ट, अविषैले, गन्ने की चीनी और द्रव ग्लूकोस (कान सीरप) से तैयार किए जाएंगे।

गम बेस के निम्नलिखित स्रोत प्रयुक्त किए जा सकेंगे -

- (1) बबूल, कोकर गम अरेबिक;
- (2) खैर;
- (3) झिंगन जाएल;
- (4) घट्टी;
- (5) चीकू सफेदा;
- (6) प्राकृत रबर लैटेक्स;
- (7) संश्लिष्ट रबर लैटेक्स;
- (8) बुड़ रोजिन का ग्लिसरोल एस्टर;
- (9) गम रोजिन का ग्लिसरोल एस्टर;
- (10) संश्लिष्ट रेसिन;
- (11) भागत: हाइड्रोजनीकृत गम या बुड़ रोजिन का ग्लिसरोल एस्टर;
- (12) प्राकृत रेसिन;
- (13) पोलिविनायल एसिटेट;
- (14) अगार (खाद्य श्रेणी)

इसमें निम्नलिखित संघटकों में से कोई संघटक भी हो सकते हैं, अर्थात्-

- (क) माल्ट;
- (ख) दुग्ध चूर्ण;
- (ग) चाकलेट;
- (घ) काफी;
- (ङ) जिलेटिन, खाद्य श्रेणी;
- (च) अनुज्ञात पायसीकारक;
- (छ) पीने का पानी;
- (ज) पोषक, जैसे कि विटामिन, खनिज प्रोटीन;

यह गर्द, गंदगी अपमिश्रकों तथा हानिकारक संघटकों से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :-

संघटक	चूड़ंगम	बबलगम
(i) गम	भार में कम से कम 12.5 प्रतिशत	भार में कम से कम 14.0 प्रतिशत
(ii) आर्द्रता	भार में अधिक से अधिक 3.5 प्रतिशत	भार में अधिक से अधिक 3.5 प्रतिशत
(iii) सल्फेटिकृत भस्म	भार में अधिक से अधिक 9.5 प्रतिशत	भार में अधिक से अधिक 11.5 प्रतिशत
(iv) अम्ल अविलेय भस्म	भार में अधिक से अधिक 2.0 प्रतिशत	भार में अधिक से अधिक 3.5 प्रतिशत
(v) अपचायी शर्करा (डैक्सट्रास के रूप में संगणित)	भार में कम से कम 4.5 प्रतिशत	भार में कम से कम 5.5 प्रतिशत
(vi) ईक्षु शर्करा	भार में अधिक से अधिक 70.0 प्रतिशत	भार में अधिक से अधिक 60.0 प्रतिशत

परंतु इसमें परिशिष्ट 'क' की सारणी और इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

परंतु यह और कि यदि विनियम 6.1.2 (1) में यथा उपबोधित कृत्रिम मधुकारक का प्रयोग किया गया है तो इसे विनियम 4.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29) में उपबोधित अनुसार लेबल पर घोषित किया जाएगा।

परंतु यह भी कि यदि उत्पादों में मधुकारक के रूप में केवल कृत्रिम मधुकारक का प्रयोग किया गया है, तो पैरामीटर अर्थात् उपरोक्त सारणी में विहित अपचायी शर्करा और ईडु शर्करा ऐसे उत्पाद पर लागू नहीं होंगे।

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

विनियम 5.7.4 - चाकलेट :

चाकलेट से एक या अधिक संघटकों अर्थात् कोको, बीनों, कोको निब, कोको मैस, कोको प्रेस केक और कोको चूर्ण (परिष्कृत कोको/चूर्ण), जिसके अंतर्गत शर्करा मिलाकर या मिलाए बिना शर्करा घटाई गई वसा कोको चूर्ण, कोको बटर, दुग्ध वसा सहित दुग्ध ठोस भी है, के मिश्रण से विनिर्माण के यथोचित प्रसंस्करण द्वारा प्राप्त कोई समानो उत्पाद अभिप्रेत है। चाकलेट में कोको बटर से भिन्न कोई वनस्पति वसा नहीं होगा।

सामग्री विकृत गंधिता या अन्य दुर्गन्ध, कीट और कवक उत्पीड़न गंदगी, मिलाए गए रंजक द्रव्य, अपमिश्रण तथा किसी अपहानिकर या हानिकर द्रव्य से मुक्त होगी।

चाकलेट निम्नलिखित प्रकार के होंगे :-

दुग्ध चाकलेट एक या अधिक कोको निब, कोको मैस, कोको प्रेस केक, कोको पूर्ण जिसके अंतर्गत शर्करा सहित निम्न वसा कोको चूर्ण और दुग्ध वसा और कोको सहित दुग्ध भी है, से प्राप्त किया जाता है।

दुग्ध आच्छादित चाकलेट जैसा ऊपर परिभाषित है किंतु यह आच्छादित प्रयोजनों के लिए उपयुक्त हो।

सादा चाकलेट एक या अधिक कोको निब, कोको मैस, कोको केक, कोको चूर्ण जिसके अंतर्गत शर्करा सहित निम्न वसा कोको चूर्ण है और कोको बटर से प्राप्त किया जाता है।

सादा आच्छादित चाकलेट वैसा ही जैसा सादा चाकलेट है किंतु यह आच्छादित प्रयोजनों के लिए उपयुक्त हो।

सम्मिश्रित चाकलेट से भिन्न-भिन्न अनुपातों में दुग्ध और सादा चाकलेटों का सम्मिश्रण अभिप्रेत है।

सफेद चाकलेट कोको बटर, दुग्ध ठोस, जिसके अंतर्गत दुग्ध, वसा और शर्करा भी है, से प्राप्त किया जाता है।

भरे हुए चाकलेट से अभिप्रेत है ऐसा उत्पाद जिस पर चाकलेट का बाह्य विलेपन हो और जिसका मध्य भाग उसके संघटन के कारण बाह्य विलेपन से स्पष्टतया सुभिन्न हो। परंतु इसके अंतर्गत आटा, मिष्ठान, पेस्ट्रो और बिस्कुट उत्पाद नहीं हैं। विलेपन चाकलेट इस प्रकार का होगा जो ऊपर उल्लिखित एक या अधिक प्रकार के चाकलेट की अपेक्षाओं को पूरा करता है। विलेपन के चाकलेट संघटक की मात्रा अंतिम उत्पाद के कुल मैस के पच्चीस प्रतिशत से कम नहीं होगी।

मिश्रण चाकलेट से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें भार के अनुसार चाकलेट का कम से कम 60 प्रतिशत फलों या दृढ़ फलों जैसे खाद्य स्वास्थ्यप्रद पदार्थ हों। इसमें एक या अधिक स्वास्थ्यप्रद खद्य पदार्थ होंगे जो अंतिम उत्पाद के कुल मात्रा (मास) के दस प्रतिशत से कम नहीं होंगे।

परंतु इसमें विनियम 4.4. 5 (24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबोधित कृत्रिम मधुकारक हो सकेंगे।

ऊपर उल्लिखित संघटकों के अतिरिक्त चाकलेटों में निम्नलिखित एक या अधिक पदार्थ हो सकेंगे जो नीचे रेखांकित चाकलेटों के विभिन्न ब्रांडों के अधीन दिए गए हैं,

- (क) खाद्य नमक
- (ख) गर्म मसाले और मसाले
- (ग) अनुज्ञात पायसीकारक और स्थायी कारक
- (घ) अनुज्ञात प्रच्छादक और उभय प्रतिरोधक

उत्पादक में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक भी हो सकेंगे।

चाकलेट निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :-

निम्नलिखित के लिए अपेक्षाएं

	दुग्ध चाकलेट	दुग्ध आच्छादित चाकलेट	चाकलेट सादा	सादा आच्छादित चाकलेट	सफेद चाकलेट	सम्मिश्रित चाकलेट
1. (शुष्क आधार पर) कुल वसा भार के अनुसार सामने दर्शित प्रतिशत से कम नहीं	25	25	25	25	25	25
2. (शुष्क आधार पर) दुग्ध वसा, भारके अनुसार सामने दर्शित प्रतिशत से कम नहीं	2	2	-	-	2	-
3. (आर्द्रता मुक्त और वसा मुक्त आधार पर) कोको टोस, भार के अनुसार सामने दर्शित प्रतिशत से कम नहीं	2.5	2.5	12	12	-	3.0
से कम नहीं	10.5	10.5	-	-	10.5	1
4. (आर्द्रता मुक्त और वसा मुक्त आधार पर) दुग्ध टोस, भार के अनुसार दर्शित प्रतिशत से कम नहीं/ से अधिक नहीं	-	-	-	-	-	9
5. (आर्द्रता वसा और शर्करा मुक्त आधार पर) अम्ल अविलेय भस्म भार के अनुसार सामने दर्शित प्रतिशत से अधिक नहीं	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2

विनियम 5.7.5 आइस लोली या खाद्य बर्फ :

1. “आइस लोली या खाद्य बर्फ” से जमाया हुआ बर्फ उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें चीनी, सीरप फल, फूल, रस, कोको, साइट्रिक अम्ल, अनुज्ञात सुरुचिकारक और रंग हो सकते हैं। इसमें ऐसे अनुज्ञात स्थायीकारक और/या पायसीकारक भी हो सकते हैं जो भार में 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। इसमें कृत्रिम मिठासकारक नहीं होगा।

2. आइसकेण्डी से बर्फ से बनाया हुआ ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है, जिसमें फल, फूल, रस, कोको, साइट्रिक अम्ल, अनुज्ञात सुरुचिकारक और रंग हो सकते हैं। इसमें अनुज्ञात स्थायीकारक और/या पायसीकारक भी हो सकते हैं जो भार में 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे। इसमें भार द्वारा 10 प्रतिशत से अन्यून चीनी हो सकती है। इसमें कोई कृत्रिम मिठासकारक नहीं होगा।

आइस केण्डी से पानी, पोषक मुधुकारकों जैसे चीनी, डेक्सट्रोस, द्रव्य ग्लूकोस, शुष्क द्रव्य ग्लूकोस, मधु, फल और फल उत्पादों, काफी, कोको, अदरक, गिरी और नमक के मिश्रण से तैयार किए गए किसी पास्तेरिकृत को जमाकर अभिप्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद में इन विनियमों में, परिशिष्ट ‘क’ सहित, अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकते हैं। यह परिशिष्ट ‘ख’ में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

(i) सुक्रोस के रूप में अभिव्यक्त कुल चीनी

10 प्रतिशत से कम नहीं।

भाग 5.8 : मिठास कारक मधु सहित

विनियम 5.8.1 चीनी :

1. "प्लाटेशन सफेद चीनी" से (जो सामान्य रूप से चीनी के नाम से ज्ञात है), गन्ने या चुकन्दर से अभिप्राप्त दानेदार उत्पाद अभिप्रेत है। यह मैल, गंदगी लौह चूर्ण और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगी। बाह्य पदार्थ भार के आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् :-

(क) आर्द्रता (जब 3 घंटे तक $105^{\circ} \pm 1^{\circ}$ से. पर गर्म की जाए।) भार के आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ख) सुक्रोज

भार के आधार पर 98 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट 'क' अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

2. "परिष्कृत चीनी" से प्लाटेशन सफेद चीनी के परिष्करण से अभिप्राप्त दानेदार सफेद चीनी अभिप्रेत है। यह मैल, गंदगी, लौह चूर्ण और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगी। बाह्य पदार्थ भार के आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुषंग भी होगी, अर्थात् :-

(क) आर्द्रता (जब 3 घंटे तक $105^{\circ} \pm 1^{\circ}$ से. पर गर्म की जाए।) भार के आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(ख) सुक्रोज

भार के आधार पर 99.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट 'क' में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

3. खुला कड़ाह प्रक्रिया द्वारा गन्ने के रस से अभिप्राप्त "खण्डसारी चीनी" दो किस्म की होगी, अर्थात् :-

(i) खंडसारी चीनी देशी; और

(ii) खंडसारी चीनी (सल्फर) जो "सल्फर चीनी" के नाम से भी ज्ञात है।

यह दानेदार या चूर्ण रूप में हो सकेगी। यह मैल, गंदगी, लौह चूर्ण और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगी बाह्य पदार्थ भार के आधार पर 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। इसमें सोडियम बाइकार्बोनेट (खाद्य श्रेणी) हो सकेगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात्-

खंडसारी चीनी (सल्फर चीनी) खंडसारी चीनी (देशी)

(i) आर्द्रता (जब 3 घंटे तक $105^{\circ} \pm 1^{\circ}$ से. पर गर्म की जाए।)	भार के आधार पर 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।	भार के आधार पर 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(ii) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	भार के आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।	भार के आधार पर 0.7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(iii) सुक्रोज	भार के आधार पर 93 प्रतिशत से कम नहीं होगी।	भार के आधार पर 96.5 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट 'क' अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

टिप्पण : खंडसारी चीनी को प्लाटेशन सफेद चीनी से निम्नलिखित लक्षणों के आधार पर पहचाना जा सकता है अर्थात्:-

खंडसारी चीनी (सल्फर चीनी) खंडसारी चीनी (देशी)

(i) चालकता (10^6 एमएचओ/ सें. मी. ²)	30° से. ग्रे. पर 5 प्रतिशत घोल में 100.300	30° से. ग्रे. पर 5 प्रतिशत घोल में 100 से अधिक नहीं होगी।
(ii) कैल्शियम आक्साइड (मि. गा./ 100 ग्रा.)	100 से अधिक नहीं होगा।	50 से अधिक नहीं होगा।

4. "बुरा चीनी" से किसी भी प्रकार की चीनी से बनाया गया बारीक दाने के आकार का उत्पाद अभिप्रेत है। यह मैल, गंदगी, लौह चूर्ण और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगी। बाह्य पदार्थ भार के आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगी, अर्थात् :-

- (क) सुक्रोज भार के आधार पर 90.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।
 (ख) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म भार के आधार पर 0.7 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट 'क' अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

5. क्यूब चीनी से परिष्कृत क्रिस्टलित चीनी से विनिर्मित घन या घनास्म खंडों के रूप में चीनी अभिप्रेत है, यह रंग में सफेद होगी, गर्द, बाह्य संदूषण से रहित होगी। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी :-

- (क) सुक्रोज भार में 99.7 प्रतिशत से कम नहीं होगी
 (ख) आर्द्रता भार में 0.25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
 (ग) कुल भस्म भार में 0.03 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट 'क' खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

6. मिष्ठलेपन चीनी से परिष्कृत चीनी या निर्वात कदाह (प्लॉटेशन व्हाइट) चीनी को खाद्य स्टार्च सहित या उसके बिना पीस कर विनिर्मित की गई चीनी अभिप्रेत है। यदि खाद्य स्टार्च मिलाया गया हो तो वह चीनी में एक समान मिलाया हुआ होगा। यह सफेद पाउडर के रूप में गर्द और अन्य किसी विजातीय पदार्थ से रहित होगी।

उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट 'क' अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी :-

- (क) कुल स्टार्च और सुक्रोज (आर्द्रता रहित) भार में 99.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।
 (ख) आर्द्रता भार में 0.80 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
 (ग) स्टार्च शुष्क आधार पर भार में 4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट 'क' खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

विनियम 5.8.2 मिश्री :

1. मिश्री से किसी भी प्रकार की चीनी से या पालमीरा के रस से अभिप्राप्त कैंडी के रूप में बनाया गया कोई उत्पाद अभिप्रेत है। यह मैल, गंदगी लौह चूर्ण और मिलाए गए रंजक पदार्थ से मुक्त होगी। बाह्य पदार्थ भार के आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगी, अर्थात् :-

- (क) कुल भस्म भार के आधार पर 0.4 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
 (ख) सुक्रोज भार के आधार पर 98.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट 'क' सहित खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

विनियम 5.8.3 मधु :

1. "मधु" से मधुमक्खियों द्वारा फूलों के ऐसे मकरंद या पौधों के ऐसे स्रावों से उत्पादित प्राकृतिक मीठा पदार्थ अभिप्रेत हैं जिसे मधुमक्खियाँ एकत्रित करती हैं और परिवर्तित करके छत्तों में पकने के लिए भंडारित करती हैं।

चक्षुष निरीक्षण किए जाने पर मधु फफूंदी, गर्द, मलकेन, मक्खी के मोम के टुकड़ों, मक्खियों और अन्य कीटों के टुकड़ों जैसे विजातीय पदार्थों और अन्य बाह्य पदार्थों से मुक्त होगा।

मधु का रंग हल्के भूरे से गहरा भूरा हो सकेगा। मधु निम्नलिखित मानकों को पूरा करेगा, अर्थात् :-

- (क) 27 डिग्री से.ग्रे. पर आपेक्षिक घनत्व भार में 1.35 प्रतिशत से कम नहीं होगी।
 (ख) आर्द्रता भार में 25 प्रतिशत से कम नहीं होगी।
 (ग) कुल उपचायक चीनी भार में 65 प्रतिशत से कम नहीं होगी।
 (i) काब्रिया कोलासा और मधु बिंदु के लिए भार में 60 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

(घ) सुक्रोस	भार में 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(i) कान्ब्रिया कोलासा और मधु बिंदु के लिए	भार में 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(ङ) फ्रक्टोज ग्लूकोस अनुपात	भार में 0.95 प्रतिशत से कम नहीं होगी।
(च) भस्म	भार में 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(छ) अम्लता (फार्मिक अम्ल के रूप में व्यक्त)	भार में 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(ज) फाई परीक्षण	ऋणात्मक
(झ) हाइड्राक्सी मैथिल फुरफराल (एचएमएफ) मि.ग्रा. /कि.ग्रा.	80 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

यदि कोई परीक्षण घनात्मक है और हाइड्राक्सी मैथिल फुरफराल (एचएमएफ) अंतर्वस्तु 80 मि.ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक है तब फ्रक्टोज ग्लूकोस अनुपात 1.0 या उससे अधिक होना चाहिए।

विनियम 5.8.4 गुड़ और जैगरी :

1. "गुड़ और जैगरी" से ईख से निष्पीड़न द्वारा या पामीरा ताड़, खजूर ताड़ या नारियल ताड़ से निकाले गए रस को उबाल कर या उसके प्रसंस्करण द्वारा प्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इसमें स्वास्थ्य के लिए हानिकारक पदार्थ नहीं होगा और शुष्क भार के आधार पर निम्नलिखित विश्लेषक मानकों के अनुरूप होगा -

इवर्ट चीनी के रूप में अभिव्यक्त कुल चीनी	90 प्रतिशत से कम और सुक्रोस 60 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
विजातीय पदार्थ	2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
कुल भस्म	6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म	0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
द्रव या अर्ध द्रव प्रकार से भिन्न गुड़ या जैगरी में आर्द्रता	10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट 'क' सहित, अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।	

यदि सोडियम बाई कार्बोनेट का प्रयोग निर्मलीकरण के प्रयोजनों के लिए किया है तो वह खाद्य श्रेणी की क्वालिटी का होगा।

विनियम 5.8.5 डेक्टोस :

1. डेक्टोस सफेद या हल्की क्रीम का दानेदार चूर्ण है जो, निर्गन्ध होता है और जिसका स्वाद मीठा होता है।

जब इसे पोटेशियम क्यूब्रिटारटेट घोल के साथ गर्म किया जाए तो इसमें से क्यूप्रस आक्साइड का कापियस अवक्षेप उत्पादित होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

सल्फेटिकृत भस्म	शुष्क आधार पर 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
अम्लता	50 मिली लीटर ताजा उबाले गए और शीतित जल में घुलित 5.0 ग्राम के निप्रभावन के लिए "यूनोल्फथेलिन सूचक के संदर्भ में एन/10 सोडियम हाइड्रोक्साइड की 0.20 मि.लि. की अधिकतम मात्रा की अपेक्षा होती है।
ग्लूकोस	शुष्क आधार पर 99.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट 'क' सहित, अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

विनियम 5.8.6 गोल्डन सीरप :

1. गोल्डन सीरप से चीनी के व्युत्क्रमण से अभिप्राप्त किया गया सीरप अभिप्रेत है। यह रंग में स्वर्णिम पीला होगा, स्वाद में सुखद होगा और इसमें कोई क्रिस्टलन नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

अम्लता	भार में 25.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
कुल भस्म	भार में 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
इन्वर्ट चीनी के रूप में कुल चीनी	भार में 72.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

उत्पाद में इन विनियमों में परिशिष्ट 'क' सहित, अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

यदि निर्मलीकरण के प्रयोगों के लिए सोडियम बाइकार्बोनेट का प्रयोग किया गया है, तो वह खाद्य श्रेणी की क्वालिटी का होगा।

विनियम 5.8.7 सैकरिन सोडियम :

1. सैकरिन सोडियम जिसे साधारणतः विलेय सैकरिन के रूप में जाना जाता है जिसका अनुभविक फार्मूला - $C_7H_4NNaO_5 \cdot 2H_2O$ और आणविक भार 241.2 है ऐसी पदार्थ होगा जो जल के 1.5 ग में और एल्कोहल (95 प्रतिशत) के 50 भाग में 20° सें.ग्रे. पर विलेय है और इसमें 98.0 प्रतिशत से अल्प और 150.5 प्रतिशत के समतुल्य से अधिक 105° सें.ग्रे. के निरंतर भार तक सुखाए गए पदार्थ के प्रति निर्देश से संगणित $C_7H_4O_3$ होगा, आपापन भारतीय भेषज कोष में प्रस्तुत रूप में किया जाएगा। इसमें 2 भाग प्रति दस लाख आर्सेनिक और 10 भाग प्रति दस लाख से अधिक सीसा नहीं होगा। भारतीय भेषज कोष पद्धति के अनुसार पदार्थ विलगित सैकरिन का गलनांक बिंदु 226° सें.ग्रे. और 230° सें.ग्रे. के बीच होगा। 105° सें.ग्रे. पर पदार्थ के शुष्कन की हानि 12.0 प्रतिशत से कम और इसके भार के 16.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

पदार्थ पहचान परख की पूर्ति करेगा और अम्ल या क्षार अपोनियम संघटक और पैरासल्फा मोयल्वेंजाएट के लिए भारतीय भेषज कोष में निर्देशित परख सीमाओं के अनुरूप होगा।

विनियम 5.8.8 एसपर्टिल फेनिल एलानिन मेथन एस्टर :

1. एसपर्टिल फेनिल एलानिन मेथन एस्टर जो साधारणतः एसपर्टेम के रूप में जाना जाता है, जिसमें मूलानुपाती सूत्र $Si_4H_{14}N_2O_5$ के रूप में है और मोलिक्यूलर भार 294.31 है, ऐसी वस्तु होगी जो जल और मेथानोल में कुछ मात्रा में घुलनीय है। इसमें इसके आधार पर कम से कम 98 प्रतिशत और अधिक से अधिक 102 प्रतिशत एसपर्टेम में होगा। इसमें ओसोनिक 3 पीएम और सीसा 10 पीपीएम से अधिक नहीं होगा।

सामग्री को चार घंटे तक 105 डिग्री सें. ताप पर शुष्क करने से भार की हानि 4.3 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। सलफेट भस्म 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। इसमें एक प्रतिशत से अधिक डाइकिटोपिपेरैजिन नहीं होगा।

विनियम 5.8.9 एसेसल्फेम पोटैसियम :

1. एसेसल्फेम पोटैसियम जो साधारणतः एसेसल्फेम के रूप में जाना जाता है जिसमें मूलानुपाती सूत्र $Si_4H_{14}N_2O_5$ के रूप में है और मोलिक्यूलर भार 201.24 है, ऐसी वस्तु होगी जो गंधहीन, श्वेत क्राइस्टलिन चूर्ण जिसका तीव्र मीठा स्वाद है और जो इथाइनोल में कुछ मात्रा में घुलीय है किंतु पानी में मुक्त रूप से घुलनीय है। इसमें शुष्क आधार पर कम से कम 99 प्रतिशत और अधिक से अधिक 101 प्रतिशत एसेसल्फेम के होगा। इसमें क्लोराइड तीन भाग प्रति दस लाख से अधिक नहीं होगी। सामग्री को दो घंटे तक 105 डिग्री सें. ताप पर शुष्क करने की भार की हानि एक प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

विनियम 5.8.10 सुक्रालोस :

1. सुक्रालोस :

रासायनिक नाम - 1, 6. डिकलोरो - 1, 6. डिडियोक्सी - β डी फ्रक्टोफ्रानोसाइड - क्लोरो - 4 - डिओक्सी - ए. डी - गलेक्टोपाइरानोसाइड;

समानार्थक - 4, 1 '4' - ट्रिक्लोरोगैलेक्टोसक्रोज; आईएनएस 955

रासायनिक सूत्र - $Si_{12}H_{18}O_{10}$, सीएल, ओ.

आणविक भार - 397.64

यह सफेद भूरे रंग का, गंधहीन, क्राइस्टलीन चूर्ण होगा जिसका स्वाद मीठा है। यह पानी में, मेथानोल में और एल्कोहल में मुक्त रूप से घुलनीय है और इथाइनोल में कुछ मात्रा में घुलनीय है। इसमें निर्जल आधार पर संगणित कम

से कम 98.0 प्रतिशत अधिक से अधिक 102 प्रतिशत सी₁₂, एच₁₉, सीएल₃ ओ₈ होगा। इसमें 3पीपीएम से अधिक आर्बिनिक (एस के रूप में) और 10 पीपीएम से अधिक भारी धातुएं (पीबी के रूप में) नहीं होंगे। इसमें 0.1 प्रतिशत से अधिक मिथानोल नहीं होगा। ज्वलन अवशिष्ट 0.7 प्रतिशत से अधिक और जल 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

भाग 5.9 : नमक, गर्म मसाले, मसाले और संबंधित उत्पाद

टिप्पण : (1) बाह्य पदार्थ जहां कहीं भी विहित किया गया है, निम्नलिखित रूप से वर्गीकृत किया जाएगा :-

(क) कार्बनिक बाह्य पदार्थ जैसे कूड़ा-करकट, डंठल, तिनके।

(ख) अकार्बनिक बाह्य पदार्थ जैसे धूल, गर्द, पत्थर और मिट्टी पिंडक। ये कुल बाह्य पदार्थ के भार के अनुसार दो प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

विनियम 5.9.1 : कैराव (स्याह जीरा) :

1. (स्याह जीरा) साबुत से कैरम कारवी एल. के लगभग पके हुए फल के फलभित्ति (मेरीकार्पस) अभिप्रेत हैं। फल सूख जाने के पश्चात् कूटने पर मेरीकार्पस दो टुकड़ों में टूट जाते हैं। इसमें विशेष सुवास होगा और बाह्य सुवास और फफूंदी रहित होगा। यह माउल्ड, जीवित और मृत कीटों, कीट अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। यह सेरीलोटिनिया मशरूम के आक्रमण से मुक्त होगा। यह अतिरिक्त रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थों से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- | | |
|---|---|
| (i) बाह्य पदार्थ | भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (ii) आर्द्रता | भार में 13.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। |
| (iii) कुल भस्म (शुष्क आधार पर) | भार में 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। |
| (iv) तनु हाइड्रोक्लोटिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर) | भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (v) वाष्पशील तेल अंश (शुष्क आधार पर) | (आ./भा.) में 2.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा। |

सुनहरा कैरावे (कैरम कारवी) साबुत थोड़ा बड़ा होता है और इसका रंग पीलापन लिए होता है।

2. काला कैरावे (स्याह जीरा) साबुत से कैरम बुल्बोकास्टनम के सूखे बीज अभिप्रेत हैं। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- | | |
|---|---|
| (i) बाह्य पदार्थ | भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (ii) आर्द्रता | भार में 12.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। |
| (iii) कुल भस्म (शुष्क आधार पर) | भार में 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। |
| (iv) तनु हाइड्रोक्लोटिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर) | भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (v) वाष्पशील तेल अंश (शुष्क आधार पर) | (आ./भा.) में 1.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा। |
| (vi) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ | भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |

सुनहरा कैरावे (कैरम कारवी) साबुत थोड़ा बड़ा होता है और इसका रंग पीलापन लिए होता है।

3. कैरावे (स्याह जीरा) चूर्ण से वह चूर्ण अभिप्रेत है जो कैरम कारवी एल. के सूखे पके हुए फल को पीरकर प्राप्त किया गया है और इसमें कोई अन्य पदार्थ नहीं मिलाया गया है। यह बीजों के छोटे टुकड़ों के रूप में हो सकता है या परिष्कृत मूल रूप में हो सकता है। इसमें विशेष सुवास होगा और बाह्य सुवासक और फफूंदी रहित होगा। यह माउल्ड, जीवित और मृत कीटों, कीट अंशों और कृन्तुक संदूषण रहित होगा। चूर्ण अतिरिक्त रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

(i) आद्रता	भार में 12.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(ii) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)	भार में 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(iii) तनु हाइड्रोक्स्तोटिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर)	भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(iv) वाष्पशील तेल अंश (शुष्क आधार पर)	
काला	(आ./भा.) में 2.25 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
सुनहरा	(आ./भा.) में 1.33 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

विनियम 5.9.2 : इलायची (कार्डामम)

1. छोटी इलायची (कार्डामम) साबुत से एलेटेरिया कार्डामम एल. मटोर वार. माइनिसकुला बुकिल के लगभग पके हुए फलों के सूखे कैप्सूल अभिप्रेत हैं। कैप्सूलों को जब सल्फर डायोक्साइड के साथ विरजित किया जाए तो ये हल्के से भूरे या पीले-सफेद से सफेद रंग के हो सकते हैं। यह किसी बाह्य गंद, फंफूदीपन या विकृतगंधिता से मुक्त होगा और इसमें विशिष्ट सुवास होगा। यह फंफूदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। केवल कीट पद चिह्नों के होने से ही यह निष्कर्ष नहीं निकाला जाना चाहिए कि कैप्सूल कीटग्रस्त हो गए हैं। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) गणना के आधार पर खाली और अनाकृति के कैप्सूल	गणना के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) बिना पके और मुरझाए हुए कैप्सूल	भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) आद्रता	भार के अनुसार 13.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 9.5 प्रतिशत से अनधिक
(vi) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 3.5 प्रतिशत से अन्यून
(vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

2. छोटी इलायची (कार्डामम) बीजों से एलेटेरिया कार्डामम एल. मटोर वार. माइनिसकुला बुकिल के लगभग पके हुए फलों के सूखे कैप्सूलों से अलग किए गए छिलका रहित बीज अभिप्रेत हैं। बीजों में विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फंफूदीपन या विकृतगंधिता से मुक्त होंगे। यह फंफूदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होंगे। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थभार के अनुसार	2.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) गणना के आधार पर खाली और अनाकृति के कैप्सूल	गणना के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) आद्रता	भार के अनुसार 13.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 9.5 प्रतिशत अनधिक
(v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 3.5 प्रतिशत से अन्यून
(vi) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

स्पष्टीकरण - हल्के बीजों से ऐसे बीज अभिप्रेत हैं जो भूरे या लाल रंग के हैं और बिना पके तोड़ लिए गए हैं तथा मुरझाए हुए बीज हैं।

3. छोटी इलायची (कार्डामम) चूर्ण से एलेटेरिया कार्डामम एल. मटोर वार. माइनिसकुला बुकिल के सूखे बीजों को, कोई अन्य पदार्थ मिलाए बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। यह बीजों के छोटे-छोटे टुकड़ों या बारीक चूर्ण के रूप में हो सकेगा। इसमें विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फफूंदीपन या विकृतगंधिता से मुक्त होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। चूर्ण में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- | | |
|---|--|
| (i) आद्रता भार के अनुसार | 11.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म | भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश | आ./भा. के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अन्यून |

4. बड़ी इलायची (कार्डामम) साबुत से अमोमम सुबुलाटम रोकस्व के लगभग पके हुए सूखे फल (कैप्सूल) अभिप्रेत हैं। कैप्सूलों में विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फफूंदीपन या विकृतगंधिता से मुक्त होंगे। उत्पाद फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- | | |
|---|--|
| (i) बाह्य पदार्थभार के अनुसार | 1.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) गणना के आधार पर खाली और अनाकृति के कैप्सूल | गणना के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) बिना पके और मुरझाए हुए कैप्सूल | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iv) आद्रता | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (vi) शुष्क आधार पर कुल भस्म | भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (vii) शुष्क आधार पर बीजों का वाष्पशील तेल अंश | आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (viii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक |

5. बड़ी इलायची (कार्डामम) के बीजों से अभिप्रेत अमोमम सुबुलाटम रोकस्व के कैप्सूलों के छिलके उतारकर अभिप्राप्त किए गए बीज हैं। इसमें विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फफूंदीपन या विकृतगंधिता से मुक्त होंगे। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- | | |
|---|--|
| (i) बाह्य पदार्थभार के अनुसार | 2.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) हल्के बीज/भूरे/लाल रंग के बीज | भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) आद्रता | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म | भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (vi) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश | आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक |

6. बड़ी इलायची (कार्डामम) चूर्ण से अमोमम सुबुलाटम रोकस्व के बीजों को, कोई अन्य पदार्थ मिलाए बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। यह बीजों के छोटे-छोटे टुकड़ों या बारीक चूर्ण के रूप में हो सकेगा। चूर्ण में विशिष्ट

सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फफूंदीपन या विकृतगंधिता से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आद्रता भार के अनुसार	11.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून

विनियम 5.9.3 : मिर्च और लाल मिर्च (चिल्लीज और कैप्सीकम)

मिर्च और लाल मिर्च (चिल्लीज और कैप्सीकम) साबुत से कैप्सीकम एनम एल. और कैप्सीकम फ्रुटशिन्स एल. के सूखे पके हुए फल या फली अभिप्रेत हैं। फलियां फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होंगी। उत्पाद में बाह्य रंजक पदार्थ, खनिज तेल के लेप और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थभार के अनुसार	1.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) बिना पके और चिन्हित फल	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) टूटे हुए फल, बीज और अंश	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) आद्रता	भार के अनुसार 11.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक
(vi) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.3 प्रतिशत से अनधिक
(vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

2. मिर्च और लाल मिर्च (चिल्लीज और कैप्सीकम) चूर्ण से वह चूर्ण अभिप्रेत है जो कैप्सीकम एनम एल- और कैप्सीकम फ्रुटशिन्स एल. की सूखी साफ की हुई फली को पीस कर अभिप्राप्त किया गया है। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। चूर्ण सूखा होगा और उसमें गर्द, बाह्य रंजक पदार्थ, सुवासक, खनिज तेल और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे। मिर्च के चूर्ण में भार के अनुसार 2 प्रतिशत की अधिकतम सीमा तक खाद्य वनस्पति तेल हो सकेगा और प्रयुक्त खाद्य तेल की मात्रा और प्रकृति की लेबल पर घोषणा होगी।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आद्रताभार के अनुसार	11.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.3 प्रतिशत से अनधिक
(iv) अपरिष्कृत रेशा	भार के अनुसार 30.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अन्यून

विनियम 5.9.4 : दालचीनी (सिनामोन)

1. दालचीनी (सिनामोन) साबुत से सिनामोनम जिलेनीकम ब्लम के तनों या शाखाओं की आन्तरिक छाल अभिप्रेत है। इसमें विशिष्ट गंद और सुवास होगा तथा विजातीय सुवास और फफूंदीपन से मुक्त होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) आद्रता	भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 7.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 0.7 प्रतिशत से अन्यून
(vi) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

2. दालचीनी (सिनामोन) चूर्ण से सिनामोनम जिलेनीकम ब्लम के तनों या शाखाओं की आन्तरिक छाल को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। चूर्ण पीलेपन से लाल-भूरे रंग में होगा और इसमें विशिष्ट गंद और सुवास होगा तथा विजातीय सुवास और फफूंदीपन से मुक्त होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से रहित होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग, विजातीय वनस्पति पदार्थ और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आद्रताभार के अनुसार	12.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 7.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 0.7 प्रतिशत से अन्यून

विनियम 5.9.5 : कैसिया (तज) साबुत

1. कैसिया (तज) साबुत से सिनामोमम कैसिया (नीस) एक्स ब्लूम, सिनामोमम एरोमैटिकम (नीस) सायन, सिनामोमम बरमानी (सी- जी- नीस) और सिनामोमम लोरेनी नीस के पेड़ों की छाल अभिप्रेत है। उत्पाद में विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फफूंदीपन या विकृतगंधिता से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग, विजातीय वनस्पति पदार्थ और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थभार के अनुसार	1.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) आद्रता	भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.स.ल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अन्यून

2. कैसिया (तज) चूर्ण से सिनामोमम कैसिया (नीस) एक्स ब्लूम, सिनामोमम एरोमैटिकम (नीस) सायन, सिनामोमम बरमानी (सी. जी. नीस) और सिनामोमम लोरेनी नीस के पेड़ों की छाल को, कोई अन्य पदार्थ मिलाए बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। चूर्ण में विशिष्ट सुवास होगा और किसी बाह्य गंद, फफूंदीपन या विकृतगंधिता से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग, विजातीय वनस्पति पदार्थ और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आद्रताभार के अनुसार	12.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक

(iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म

भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

(iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश

आ./भा. के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अन्यून

विनियम 5.9.6 : लौंग साबुत

1. लौंग साबुत से युजीनिया केरियोफिल्लस (सी. सिप्रेंजल) बुलक और हेरिसन के फूलों की अनखिली सुखी कलियाँ अभिप्रेत हैं। इसका लाल-भूरा से काला-भूरा रंग और तेज सुगन्धित गंध होगी तथा असुवास और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रजक पदार्थ से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थभार के अनुसार	1.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) तंतुमय, मातृ लौंग	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) खोकर लौंग	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) आद्रता	भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 17.0 प्रतिशत से अन्यून
(vi) बिना फूल वाली लौंग	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(vii) कीट क्षतिग्रस्त लौंग	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक

2. लौंग चूर्ण से युजीनिया केरियोफिल्लस (सी. सिप्रेंजल) बुलक और हेरिसन के फूलों की अनखिली सुखी कलियों को, कोई अन्य पदार्थ मिलाए बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसका बैंगनी आभा (वायलेट टिज) लिए हुए भूरा रंग होगा और तेज मसालेदार सुगन्धित गंध होगी तथा असुवास और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रजक पदार्थ से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आद्रताभार के अनुसार	10.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 7.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 16.0 प्रतिशत से अन्यून
(v) अपरिष्कृत रेशा	भार के अनुसार 13.0 प्रतिशत से अनधिक

विनियम 5.9.7 : धनिया (कोरिएंडर) साबुत

1. धनिया (कोरिएंडर) साबुत से कोरियण्डम स्टीवम एल. के सूखे पके हुए फल (बीज) अभिप्रेत हैं। इसमें विशिष्ट सुगन्ध और सुवास होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। इसमें मिलाया गया रजक पदार्थ नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) टूटे हुए फल	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) क्षतिग्रस्त/विरजित फल	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) आद्रता	भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 0.1 प्रतिशत से अन्यून
(vi) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक
(vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

2. धनिया (कोरिएंडर) चूर्ण से कोरियण्डम स्टीवम एल. के साफ, दुरुस्त और सूखे पके हुए फलों को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। यह मोटे या बारीक चूर्ण के रूप में होगा। इसमें विशिष्ट सुगन्ध होगी और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। चूर्ण में मिलाया गया रंग, स्टार्च, ब्लीच या परिरक्षी नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आर्द्रता	भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 0.09 प्रतिशत से अन्यून
(iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 7.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक

विनियम 5.9.8 : सफेद जीरा (कुमिन) साबुत

1. सफेद जीरा (कुमिन) साबुत से कुमिनम साइमिनम एल. के सूखे पके हुए फल अभिप्रेत हैं। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और हानिकार पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) टूटे हुए फल (क्षति- ग्रस्त, मुरझाए हुए, विरजित और बिना पके हुए फल)	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) आर्द्रता	भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक
(vi) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	भार के अनुसार 15 प्रतिशत से अनधिक
(vii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अन्यून
(viii) कुमिन बीजों से भिन्न खाद्य बीजों का अनुपात	अनुपस्थित
(ix) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

2. सफेद जीरा (कुमिन) चूर्ण से कुमिनम साइमिनम एल. के सूखे पके हुए फलों को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और हानिकार पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आर्द्रता	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 9.5 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर अम्ल अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	भार के अनुसार 15 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 1.3 प्रतिशत से अन्यून

3. क्लौजी (कुमिन ब्लैक) साबुत से निगेंला सतीवा एल. के बीज अभिप्रेत हैं। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक
(ii) टूटे हुए फल (क्षति-ग्रस्त, मुरझाए हुए, विरजित और बिना पके हुए फल)	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) आद्रता	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक
(vi) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	भार के अनुसार 12 प्रतिशत से अनधिक
(vii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून
(viii) कुमिन ब्लैक बीजों से भिन्न खाद्य बीजों का अनुपात	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(ix) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

विनियम 5.9.9 : सौंफ (फेनेल) साबुत

1. सौंफ (फेनेल) साबुत से फैनीकुलम वलगेर पी- मिलर वार- वलगेर के सूखे पके हुए फल अभिप्रेत हैं। उत्पाद में विशिष्ट सुवास होगा और किसी भी गंध, फफूंदीपन या विकृतगंधिता से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थभार के अनुसार	2.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) नुटिपूर्ण बीज	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) आद्रता	भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(vi) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून
(vii) फिनल से भिन्न खाद्य बीज	अनुपस्थित
(viii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

2. सौंफ (फेनेल) चूर्ण से फैनीकुलम वलगेर पी. मिलर वार. वलगेर के सूखे पके हुए फलों (बीजों) को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत हैं। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आद्रता	भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 1.03 प्रतिशत से अन्यून

विनियम 5.9.10 : मेथी (फेनुग्रीक) साबुत

1. मेथी (फेनुग्रीक) साबुत से ट्रिगोनेला फोएनम ग्राएकम एल. के सूखे पके हुए बीज अभिप्रेत हैं। बीजों में कोई बाह्य सुवास, फफूंदीपन या विकृतगंधिता से रहित होंगे। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) आद्रता	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर शीत जल में विलेय निष्कर्षण	भार के अनुसार 30.0 प्रतिशत से अन्यून
(vi) फेनुग्रीक से भिन्न खाद्य बीज	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

2. मेथी (फेनुग्रीक) चूर्ण से ट्रिगोनेला फोएनम ग्राएकम एल. के सूखे पके हुए बीजों को पीसकर अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। चूर्ण में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आद्रता	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर शीत जल में विलेय निष्कर्षण	भार के अनुसार 30.0 प्रतिशत से अन्यून

विनियम 5.9.11 : सौंठ, अदरक (जिंजर)

1. सौंठ, अदरक (जिंजर) साबुत से जिन्जीबर फिसिनले रोसकोए के अनियमित आकृति और आकार के टुकड़ों में, पीले-भूरे रंग के, जिसके छिलके पूरी तरह से हटाए नहीं गए हैं और जिसे धोकर धूप में सुखाया गया है, सूखे मुलकोष्ठ (राइजोम) अभिप्रेत हैं। इसे लाइम से विरंजित किया जा सकेगा। इसका विशिष्ट स्वाद और सुवास होगा और यह दुरंध या विकृतगंध या विषैले स्वाद से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) आद्रता	भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म (क) अविरंजित (ख) विरंजित	भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर कैल्शियम आक्साइड के रूप में कैल्शियम (क) अविरंजित (ख) विरंजित	भार के अनुसार 1.1 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 2.5 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर वाष्पशील अंश	आ./भा. के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक
(vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

2. सौंठ, अदरक (जिंजर) चूर्ण से जिन्जीबर फिसिनले रोसकोए को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसका विशिष्ट स्वाद और सुवास होगा और यह दुर्गंध या विकृतगंध या विषैले स्वाद से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आद्रताभार के अनुसार	12.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म (क) अविरजित (ख) विरजित	भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर कैल्शियम आक्साइड के रूप में कैल्शियम (क) अविरजित (ख) विरजित	भार के अनुसार 1.1 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 2.5 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील अंश	आ./भा. के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अन्यून
(v) शुष्क आधार पर जल में विलेय भस्म	भार के अनुसार 1.7 प्रतिशत से अन्यून
(vi) शुष्क आधार पर अम्ल में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(vii) शुष्क आधार पर एल्कोहल (90 प्रतिशत आ./भा.) विलय निष्कर्षण	भार के अनुसार 5.1 प्रतिशत से अन्यून
(viii) शुष्क आधार पर शीतल जल में विलेय निष्कर्षण	भार के अनुसार 11.4 प्रतिशत से अन्यून

विनियम 5.9.12 : जायपत्री (मेस)

1. जायपत्री (मेस) साबुत से माइरिस्टिका फ्रेगरेंस हाटन के बीज के सूखे आवरण या बीज-कवच (ऐरिल) अभिप्रेत हैं। इसमें माइरिस्टिका नेलबरिका या फटुआ (मुम्बाई जायपत्री) और माइरिस्टिका आर्जेनिया (वन्य जायपत्री) के किसी अन्य प्रकार के बीज-कवच नहीं होंगे। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक
(ii) आद्रता	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 4.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 7.5 प्रतिशत से अन्यून
(iv) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(vii) जायपत्री में जायफल	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

2. जायपत्री (मेस) चूर्ण से माइरिस्टिका फ्रेगरेंस हाटन के बीज के सूखे आवरण या बीज-कवच (ऐरिल) को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आद्रता	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक

(iv) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अन्यून
(v) अपरिष्कृत रेशा	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(vi) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	भार के अनुसार 20 प्रतिशत से अन्यून और 30.0 प्रतिशत से अनधिक

विनियम 5.9.13 : राई, सरसो (मस्टर्ड)

1. राई, सरसो (मस्टर्ड) साबुत से ब्रासिका एलबा. (एल.), सफेद राई (बोईस), ब्रासिका कैम्पेसट्रिस एल- वार, काली सरसो (डिकोटोमा), ब्रासिका कम्पेसट्रिस, एल. वार., पीली सरसो, साइनख् ब्रासिका कम्पेसट्रिस एल, वार ग्लोका (पीली सरसो), ब्रासिका, कम्पेसट्रिस एल. वार. तोरिया, ब्रासिकाजुनसिया (एल.) कोस एट चेजन (राई, लोटनी) और (ब्रासिका निगरा (एल.), बनारसी राई (कोच) के सूखे, साफ पके हुए बीज अभिप्रेत हैं। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में आर्जिमोनिया मेक्सिकाना एल, कोई अन्य हानिकर पदार्थ और मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) क्षति-ग्रस्त, मुड़ाए हुए बीज	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) आद्रता	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 6.5 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(vi) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	भार के अनुसार 28 प्रतिशत से अनधिक
(vii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 0.3 प्रतिशत से अन्यून
(viii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(ix) शुष्क आधार पर एलायलिसो थियोसायनेट (एम/एम) (क) बी. नाईग्रा (ख) बी. जुनसिया	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अन्यून भार के अनुसार 0.7 प्रतिशत से अन्यून
(x) शुष्क आधार पर सिनापिस्ट में पी.हाईड्रो-क्सीबेनजायल आइसो-थियोसायनेट (एम/एम)	भार के अनुसार 2.3 प्रतिशत से अन्यून
(xi) आर्जिमोन बीज	अनुपस्थित

2. राई, सरसो (मस्टर्ड) साबुत से ब्रासिका एलबा. (एल.), सफेद राई (बोईस), ब्रासिका कैम्पेसट्रिस एल. वार, काली सरसो (डिकोटोमा), ब्रासिका कम्पेसट्रिस, एल. वार., पीली सरसो, साइनख् ब्रासिका कम्पेसट्रिस एल, वार ग्लोका (पीली सरसो), ब्रासिका, कम्पेसट्रिस एल. वार. तोरिया, ब्रासिकाजुनसिया (एल.) कोस एट चेजन (राई, लोटनी) और (ब्रासिका निगरा (एल.), बनारसी राई (कोच) के सूखे, साफ पके हुए बीजों को, किसी अन्य पदार्थ को मिलाए बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में आर्जिमोनिया मेक्सिकाना एल, कोई अन्य हानिकर पदार्थ और मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आद्रता	भार के अनुसार 7.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 6.5 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	भार के अनुसार 28.0 प्रतिशत से अन्यून

(v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 0.3 प्रतिशत से अन्यून
(vi) अपरिष्कृत रेशा	भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक
(vii) स्टार्च	भार के अनुसार 2.5 प्रतिशत से अनधिक
(viii) आर्जिमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक

विनियम 5.9.14 : जायफल (नटमेग) साबुत से माइरिस्टिका फ्रेग्रेन्स हाटन के सूखे बीज (गिरी) अभिप्रेत है। यह मटमैलापन लिए हुए भूरे रंग का होगा किंतु यदि इसका चूर्णलेपन किया गया है तो यह सफेद रंग का हो सकेगा। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	अनुपस्थित
(ii) जायफल में जायपत्री	भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) आद्रता	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 4.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर जल में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक
(vi) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक
(vii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 6.5 प्रतिशत से अन्यून
(viii) शुष्क आधार पर कैल्शियम आक्साइड के रूप में अभिव्यक्त कैल्शियम अंश	भार के अनुसार 0.35 प्रतिशत से अनधिक

2. जायफल (नटमेग) चूर्ण से माइरिस्टिका फ्रेग्रेन्स हाटन के सूखे बीजा(गिरियों) को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। यह मटमैलापन लिए हुए भूरे रंग का होगा किंतु यदि इसका चूर्णलेपन किया गया है तो यह सफेद रंग का हो सकेगा। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आद्रता	भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर जल में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 6.5 प्रतिशत से अन्यून
(vi) अपरिष्कृत रेशा	भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक
(vii) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	भार के अनुसार 25.0 प्रतिशत से अन्यून

विनियम 5.9.15 : काली मिर्च (ब्लैक पीपर) साबुत

1. काली मिर्च (ब्लैक पीपर) साबुत से पाइपर नाइग्रम एल. के सूखे बेर जिनकी फलभित्ति झुर्रीदार और भूरे से काले रंग में हों, अभिप्रेत है। बेरों को सामान्यतः पूरा पकने से पहले ही तोड़ लिया जाता है और भूरे, ग्रे या काले रंग के हो सकते हैं। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग, खनिज तेल और अन्य हानिकर पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) हल्के बेर	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) पिन हैड या टूटे हुए बेर	भार के अनुसार 4.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) बल्क घनत्व (ग्रा./लिट्र)	भार के अनुसार 490 ग्रा./लिट्र से अन्यून
(v) आद्रता	भार के अनुसार 13.0 प्रतिशत से अनधिक
(vi) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अनधिक
(vii) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अन्यून
(viii) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अन्यून
(ix) शुष्क आधार पर पिपराइन अंश	भार के अनुसार 4.0 प्रतिशत से अन्यून
(x) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक

स्पष्टीकरण -

- (क) हल्के बेर से ऐसे बेर अभिप्रेत हैं जो स्पष्ट रूप से पकने के प्रक्रम पर पहुँच गए हैं किंतु गिरी विद्यमान नहीं है।
- (ख) पिनहेड से बिल्कुल छोटे आकार के ऐसे बेर अभिप्रेत हैं जो विकसित नहीं हुए हैं।
- (ग) टूटे हुए बेर से ऐसे बेर अभिप्रेत हैं जो दो या दो से अधिक भागों में अलग हो गए हैं।

2. काली मिर्च (ब्लैक पीपर) - चूर्ण से पाइपर नाइग्रम एल. के सूखे बेरों को, कोई अन्य पदार्थ मिलाए बिना, पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसमें विशिष्ट सुगन्धित सुवास होगा और फफूँदीपन से रहित होगा। यह फफूँदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग, खनिज तेल और अन्य हानिकारक पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) आद्रता	भार के अनुसार 12.5 प्रतिशत से अनधिक
(ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अनधिक
(iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 1.2 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर अपरिष्कृत रेशा	भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	भार के अनुसार 25.0 प्रतिशत से अन्यून
(vi) शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल अंश	आ./भा. के अनुसार 1.75 प्रतिशत से अन्यून
(vii) शुष्क आधार पर पिपराइन अंश	भार के अनुसार 4.0 प्रतिशत से अन्यून
(viii) 25 ग्राम में सालमोनेला	अनुपस्थित

3. हल्की काली मिर्च से पाइपर नाइग्रम एल. के गहरे भूरे से लेकर गहरे काले रंग के सूखे बेर अभिप्रेत हैं। यह पूरी तरह सूखे हुए और फफूँदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक
(ii) अन्य विजातीय खाद्य बीज	भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक

4. पिनहैड पाइपर नाइग्रम के स्पाईक से पूर्णतया प्राप्त किए जाएंगे। वे उचित रूप से सूखे और कीटनाशियों से मुक्त होंगे। रंग गहरे भूरे से लेकर काला तक होगा। इसमें मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| (i) बाह्य पदार्थभार के अनुसार | 1.0 प्रतिशत से अनधिक |
|-------------------------------|----------------------|

विनियम 5.9.16 : खसखस (पापी) साबुत से पपावर सामनीफेरम एल. के पके हुए फल के सूखे बीज अभिप्रेत हैं। बीज रंग में सफेद या धूसर हो सकेंगे और इसमें विशिष्ट सुवास होगा तथा असुवास, फफूंदीपन और विकृतगंधिता से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग और अन्य हानिकार पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- | | |
|---|--------------------------------------|
| (i) बाह्य पदार्थ | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) आद्रता | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण | भार के अनुसार 40.0 प्रतिशत से अन्यून |

विनियम 5.9.17 : केसर (सेफ्रान)

1. **केसर (सेफ्रान)** से क्राकस स्टाईवस लिनियस के वर्तिका के सूखे वर्तिकाग्र या शीर्ष अभिप्रेत हैं। यह थोड़ा तीखा और विशिष्ट सुवास के साथ गहरे लाल रंग का होगा तथा विजातीय गंद और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- | | |
|---|---|
| (i) बाह्य पदार्थ | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) पुष्प अवशिष्ट | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) आद्रता और 103 डिग्री 30सेंटीग्रेड पर वाष्पशील पदार्थ | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iv) शुष्क आधार पर कुल भस्म | भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (v) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक |
| (vi) शुष्क भार के अनुसार शीतल जल में विलेयता | भार के अनुसार 65.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (vii) शुष्क आधार पर लगभग 257 एनएम पर पिकरोक्रोसाइन के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त कपैलापन | भार के अनुसार 30.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (viii) शुष्क आधार पर 330 एनएम के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त सैफरानल | भार के अनुसार 20.0 प्रतिशत से अन्यून और भार के अनुसार 50.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ix) शुष्क आधार पर 440 एनएम के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त रंजक क्षमता | भार के अनुसार 80.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (x) शुष्क आधार पर कुल नाइट्रोजन | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (xi) शुष्क आधार पर अपरिष्कृत पेशा | भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अनधिक |

स्पष्टीकरण - पुष्प अवशिष्ट से ऐसे पीत तंतु अभिप्रेत हैं जो अनछुए हैं और अलग हो गए पराग, पुंकेसर, अंडाशय के भाग और क्रोक्स सटाइवसलिन पुष्पों के अन्य भाग हैं।

2. **केसर (सेफ्रान) चूर्ण** से क्राकस स्टाईवस लिनियस के सूखे वर्तिकाग्र को कुटकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। यह थोड़ा तीखा और विशिष्ट सुवास के साथ गहरे लाल रंग का होगा तथा विजातीय गंद और फफूंदीपन से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में मिलाए गए रंग नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- | | |
|---|---|
| (i) आद्रता और 103 डिग्री 3 सेंटीग्रेड पर वाष्पशील पदार्थ भार के अनुसार | 10.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म | भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) शुष्क आधार पर अम्ल में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक |
| (iv) शुष्क भार के अनुसार शीतल जल में विलेयता | भार के अनुसार 65.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (v) शुष्क आधार पर लगभग 257 एनएम पर पिकरोक्रोसाइन के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त कपैलापन | भार के अनुसार 30.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (vi) शुष्क आधार पर 330 एनएम के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त सैफरानल | भार के अनुसार 20.0 प्रतिशत से अन्यून और भार के अनुसार 50.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (vii) शुष्क आधार पर 440 एनएम के आमेलन के प्रत्यक्ष पठन के रूप में अभिव्यक्त रंजक क्षमता | भार के अनुसार 80.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (viii) शुष्क आधार पर कुल नाइट्रोजन | भार के अनुसार 3.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ix) शुष्क आधार पर अपरिष्कृत पेशा | भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अनधिक |

विनियम 5.9.18 : हल्दी (टरमरिक) साबुत से करक्यूमा लोंगा एल. के प्राथमिक और द्वितीयक मूलकोष्ठ (राइजोम) जिन्हें वाणिज्यिक रूप से गांठ (बल्ब) या फिंगर कहा जाता है, अभिप्रेत है। मूलकोष्ठों को उबलते पानी में भिगोकर अभिसाधित किया जाएगा और उसके बाद उन्हें सुखाया जाएगा जिससे की प्रवृद्धि न हो। मूलकोष्ठ प्राकृतिक अवस्था में हों या मशीन द्वारा पालिश किए हों। उत्पाद में विशिष्ट गंद और सुवास होगा और फफूंदीपन या अन्य विजातीय सुवासों से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में लैड क्रोमेट, मिलाए गए स्टार्च और अन्य बाह्य रंजक पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| (i) बाह्य पदार्थ | भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) खराब मूलकोष्ठ (राइजोम) | भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) आद्रता | भार के अनुसार 12.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iv) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ | भार के अनुसार 1.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (v) लैड क्रोमेट के लिए परीक्षण | ऋणात्मक |

स्पष्टीकरण - खराब मूलकोष्ठों में मुरझाई हुई फिंगर्स और/या आंतरिक रूप से क्षतिग्रस्त, खोखली या उबालने से झूलसी हुई छिद्रयुक्त गांठें और अन्य प्रकार के क्षतिग्रस्त मूलकोष्ठ हैं।

2. हल्दी (टरमरिक) चूर्ण से करक्यूमा लोंगा एल. के सूखे हुए मूलकोष्ठों (राइजोम) या गांठों को पीसकर अभिप्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। चूर्ण में विशिष्ट गंद और सुवास होगा और फफूंदीपन या अन्य विजातीय सुवासों से रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में लैड क्रोमेट, मिलाए गए स्टार्च और अन्य बाह्य रंजक पदार्थ नहीं होंगे।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

- | | |
|--|-------------------------------------|
| (i) आद्रता | भार के अनुसार 10.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म | भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (iii) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म | भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अनधिक |
| (iv) शुष्क आधार पर कुरकुमिनायड (हरिद्रा) अंश के रूप में अभिव्यक्त रंजक शक्ति | भार के अनुसार 2.0 प्रतिशत से अन्यून |
| (v) कुल स्टार्च | भार के अनुसार 60.0 प्रतिशत से अनधिक |
| (vi) लैड क्रोमेट के लिए परीक्षण | ऋणात्मक |

विनियम 5.9.19 : करी चूर्ण

1. करी चूर्ण से, एरोमेटिक हर्ब समूह के स्वच्छ, सूखे और साफ अच्छे गर्म मसालों और बीजों को जैसे कि काली मीर्च, दालचीनी, लौंग, घनिया, छोटी इलायची, लाल मिर्च, जीरा, मेथी, लहसुन, सौंठ, अदरक, सरसो, पोपी बीज, हल्दी, जायपत्ती, जायफल, करी पत्ते, सफेद धीरे, केसर और सौंफ को पीस कर प्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। पदार्थ में मिलाया गया स्टाच या खाद्य नमक हो सकेगा। करी चूर्ण की निर्मिति में प्रयोग किए गए गर्म मसालों का अनुपात भारमें 85.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा। चूर्ण गर्द, फफूंदी कीटग्रसन से रहित होगा। इसमें कोई भी रंजक पदार्थ नहीं होगा और इसमें खाद्य नमक के अतिरिक्त कोई परिरक्षी नहीं होगा।

करी चूर्ण निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

आर्द्रता	भार में 14.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
वाष्पशील तेल	शुष्क आधार पर 0.25 प्रतिश (आ./भा.) से कम नहीं होगा।
अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	शुष्क आधार पर भार में 7.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा
खाद्य सामान्य नमक	शुष्क आधार पर भार में 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म	शुष्क आधार पर भार में 2.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा
अपरिष्कृत रेशे	शुष्क आधार पर भार में 15.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
सीसा	शुष्क आधार पर भार में 10.0 भाग प्रति दस लाख (पीपीएम) से अधिक नहीं होगा

विनियम 5.9.20 : मिश्रित मसाला

1. मिश्रित मसाला (साबूत) से, साफ सुखाई हुई और बेदाग सुगंधित जड़ी-बुटियों (एरोमेटिक हर्ब) और मसालों का मिश्रण अभिप्रेत है। इसमें सुखाई हुई वनस्पतियां और/या फल, तिलहन, लहसुन, अदरक, खसखस और करी की पत्तियां भी हो सकती हैं। यह अतिरिक्त रंजक द्रव्य से मुक्त होगा। यह फफूंदी और कीट बाधा से मुक्त होगा। बाह्य द्रव का अनुपात भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा, जिसमें से कार्बनिक द्रव्य का अनुपात जिसके अंतर्गत विजातीय खाद्य बीज भी हैं, तथा अकार्बनिक द्रव्य क्रमशः तीन प्रतिशत और दो प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।

विनियम 5.9.21 : एनीसीड (सौंफ) :

1. एनीसीड (सौंफ) साबूत से पिमपिनेला एनिसम एल. के सुखे और पके हुए फल अभिप्रेत हैं। इसमें विशेष सुगंधित सुवासक होगा और फफूंदियापन रहित होगा। यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटनाशियों, कीटनाशी अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद अतिरिक्त रंजक पदार्थ और हानिकारक पदार्थों से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

(i) विजातीय पदार्थ	भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(ii) मुरझाए हुए अनपके, क्षतिग्रस्त/कीट क्षतिग्रस्त/ टूटे हुए फल	भार में 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(iii) आर्द्रता	भार में 12.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(iv) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)	भार में 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(v) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर)	भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(vi) वाष्पशील अंश (शुष्क आधार पर)	(आ./भा.) में 1.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा
(vii) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(viii) विजातीय खाने योग्य बीज	भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

विनियम 5.9.22 : अजवायन (बिसप सीड) :

1. अजवायन (बिसप सीड) से ट्राची स्परम एम्मी. लिन्न. प्रेग के सुखे हुए पके फल (बीज) अभिप्रेत हैं। इसमें विशेष सुगंधित सुवास होगा और फफूंदियों से रहित होगा। यह फफूंद जीवित और मृत कीटनाशियों, कीट अंशों, कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद अतिरिक्त रंजक पदार्थ और हानिकारक पदार्थों से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- | | |
|--|---|
| (i) आर्द्रताभार में | 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। |
| (ii) विजातीय पदार्थ | भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (iii) मुरझाए हुए अनपके, क्षतिग्रस्त/कीट क्षतिग्रस्त/ टूटे हुए फल | भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (vi) वाष्पशील तेल अंश (शुष्क आधार पर) | (आ./भा.) में 1.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा। |

विनियम 5.9.23 : सुखाए गए आम के स्लाइस :

1. सुखाए गए आम के स्लाइस से कच्चे आम फल का बाहरी छिलके सहित या रहित सुखाया गया स्वास्थ्यकर, खाद्य भाग अभिप्रेत है। यह कवक, फफूंदी और कीटग्रसन, कृन्तक संदूषण मिलाए गए रंजक सुरुचिकारक पदार्थ से मुक्त होगा। यह ऐसे हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर हो। इसमें खाद्य सामान्य नमक के सिवाय जो शुष्क आधार पर भार के अनुसार पांच प्रतिशत की मात्रा तक मिलाया जा सकेगा, कोई भी परिरक्षक नहीं होगा। इसमें विशेष स्वाद और सुवास होगा। विजातीय पदार्थ का अनुपात भार के आधार पर चार प्रतिशत से अधिक नहीं होगा, जिसमें से अकार्बनिक पदार्थ भार के आधार पर दो प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् -

- | | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| (i) आर्द्रताभार में | 12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (ii) क्षतिग्रस्त स्लाइस | भार में 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (iii) बीज विलोपन | भार में 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |

स्पटीकरण :

(i) बीज विलोपन बीज का बाहरी आवृत होगा।

(ii) क्षतिग्रस्त स्लाइसों से वे स्लाइस अभिप्रेत हैं जो घुन या अन्य कीटों द्वारा खाई हुई हैं और इनके अंतर्गत कवक, आर्द्रता या तापन द्वारा आंतरिक रूप से क्षतिग्रस्त स्लाइसों भी हैं।

विनियम 5.9.24 : सुखाए गए आम चूर्ण (अमचूर) :

1. सुखाए गए आम चूर्ण (अमचूर) से साफ और सुखाए हुए आम के स्लाइस को पीस कर प्राप्त किया गया ऐसा चूर्ण अभिप्रेत है जिसका विशेष स्वाद और सुवास होगा। यह फफूंदीया गंध और अरुचिकर सुवास, कृन्तक संदूषण, फफूंदी, कवक और कीटग्रसन, विजातीय पदार्थ और अतिरिक्त रंजक और सुरुचिकारक पदार्थ से मुक्त होगा। यह ऐसे हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर हैं। इसमें खाद्य सामान्य नमक के सिवाय जो शुष्क आधार पर भार के अनुसार पांच प्रतिशत की मात्रा तक मिलाया जा सकेगा, कोई अन्य परिरक्षक नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होगा, अर्थात् -

- | | |
|--|---|
| (क) आर्द्रताभार में | 12 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (ख) कुल भस्म (लवण मुक्त आधार) | भार में 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (ग) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म | भार में 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (घ) अपरिष्कृत रेशा | भार में 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (ङ) अम्लता जैसे निर्जल टार्टरिक अम्ल | भार में 12 प्रतिशत से कम और 26 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |

विनियम 5.9.25 : सफेद मिर्च :

1. सफेद मिर्च (फोपर वाइट) साबुत से पाइपर नाइग्रम लिनियस के ऐसे सूखे बेर अभिप्रेत हैं, जिनकी बाहरी फल भित्ति पहले पानी में भिगोकर या भिगोए बिना और बाद में सुखाकर यदि आवश्यक हो, अलग कर दी गई हैं। बेर चिकनी सतह के हल्के भूरे से लेकर सफेद रंग के होंगे। बेरों को पीसने के पश्चात् उसमें विशेष सुगंधित सुवास होगा और फफूंदियापन से रहित होगा। यह फफूंद, जीवित और मृत कीटों, कीट अंशों और कृन्तुक संदूषण मुक्त होगा। उत्पाद अतिरिक्त रंजक पदार्थ और किसी अन्य हानिकारक पदार्थ से रहित होगा।

(i) बाह्य पदार्थभारक	0.8 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
(ii) टूटे हुए बेर	भार में 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
(iii) नाले बेर	भार में 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
(iv) बल्क घनत्व (ग्रा. एल.)	भार में 600 प्रतिशत से कम नहीं होगा
(v) आर्द्रता	भार में 13.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
(vi) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)	भार में 3.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा
(vii) अवाष्पशील ईश्वर निष्कर्षण (शुष्क आधार पर)	भार में 6.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा
(viii) वाष्पशील तेल अंश (शुष्क आधार पर)	आ./भा. में 1.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा
(ix) पिपेरोन अंश (शुष्क आधार पर)	भार में 4.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा
(x) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ	भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

स्पष्टीकरण : (क) टूटे हुए बेरों से ऐसे बेर अभिप्रेत हैं जो दो या अधिक भागों में अलग हो गए हैं।

(ख) काले बेर के काले रंग के ऐसे बेर अभिप्रेत हैं जिसमें काली मिर्च के बेर हैं जिनकी फल भित्ति पूरी तरह से अलग नहीं की गई है।

2. सफेद मिर्च चूर्ण से पाइपर नाइग्रम लिनियस के ऐसे सूखे बेरों को पीसकर प्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है जिनकी बाहरी फलभित्ति अलग कर दी गई है और इसमें कोई विजातीय पदार्थ नहीं मिलाया गया है। इसमें विशेष सुगंधित सुवास होगा और फफूंदियापन से रहित होगा। यह फफूंद, जीवित और मृत कीटनाशियों, कीटनाशी अंशों, कृन्तुक संदूषण से युक्त होगा। चूर्ण अतिरिक्त रंजक पदार्थ और किसी अन्य हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

(i) आर्द्रता भार में	13.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(ii) कुल भस्म (शुष्क आधार पर)	भार में 3.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(iii) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसीएल) में अविलेय भस्म (शुष्क आधार पर)	भार में 0.3 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(iv) अपरिष्कृत रेशा (शुष्क आधार पर)	भार में 6.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(v) अवाष्पशील ईश्वर निष्कर्षण (शुष्क आधार पर)	भार में 6.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा
(vi) वाष्पशील तेल (शुष्क आधार पर)	आ./भा. में 0.7 प्रतिशत से कम नहीं।
(vii) पिपेरोन अंश (शुष्क आधार पर)	भार में 4.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा

विनियम 5.9.26 : लहसुन (गार्लिक)

1. लहसुन (गार्लिक) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो एलियम सटिवूम एल- की कलियों को विरंजक या पहले ही पकाए बिना किसी ऐसी उपयुक्त प्रक्रिया से सूखाकर जिससे कि पुनर्जलित करने पर ताजे लहसुन की विशेषताओं को सुनिश्चित किया जा सके, अभिप्राप्त किया गया है। यह सफेद से लेकर पीले-दूधिया रंग का होगा और यह छिद्रयुक्त, भुने हुए और सेंके हुए कणों

से मुक्त होगा। यह साबुत, स्लाइश किया हुआ, चार भागों में, टुकड़ों में, पंखुड़ियों में, कुचला हुआ, कणिकाओं में या चूर्ण किया हुआ हो सकेगा। उत्पाद को पुनर्जलित करने पर उसमें लहसून की विशिष्ट गंध की विशेषता बनी रहेगी और यह दुर्गन्ध, फफूँदीपन किण्वन और विकृतगंधिता से मुक्त होगा। यह फफूँदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में बाह्य रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थ नहीं होंगे। इसमें डंठल, छिलके, तने और बाह्य पदार्थ नहीं होंगे। यह प्रवाहमय होगा और संघटित नहीं होगा।

उत्पाद में परिशिष्ट क में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक
(ii) आद्रता (क) चूर्णित लहसून की दशा में (ख) चूर्णित लहसून से भिन्न भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक	
(iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अनधिक
(iv) शुष्क आधार पर तनु हाईड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) शुष्क आधार पर शीतल जल में विलेय निष्कर्षण	भार के अनुसार 70.0 प्रतिशत से अन्यून और भार के अनुसार 90.0 प्रतिशत से अनधिक
(vi) शुष्क आधार पर वाष्पशील आर्गेनिक सल्फर मिश्रण	भार के अनुसार 0.3 प्रतिशत से अन्यून
(vii) पेरॉक्सीडेस परीक्षण	ऋणात्मक

विनियम 5.9.27 : अजमोद (सेलरी) :

1. अजमोद साबुत से एपियम ग्राविलियन्स लिनियस के सूखे पके हुए फल अभिप्रेत हैं। ये एक समान रंग के हांगे और इसमें विशेष सुगंधित सुवास होगा और फफूँदियापन से मुक्त होगा। यह फफूँद, जीवित और मृत कीटनाशियों, कीटनाशी अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद अतिरिक्त रंजक पदार्थ और किसी अन्य हानिकारक पदार्थ से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

(i) बाह्य पदार्थ	भार में 2.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(ii) आद्रता	भार में 10.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

विनियम 5.9.28 : सूखा प्याज (डिहाईड्रेटिड ओनियन)

1. सूखा प्याज (डिहाईड्रेटिड ओनियन) से फफूँद, रोग, ऊपरी छिलका, पत्तों और जड़ों से रहित एलीयूम सोंपा एल- की दुरुस्त गांठों से किसी ऐसी स्वीकार्य पद्धति द्वारा जिससे प्याज को पुनर्जलित करने पर ताजे प्याज की विशेषताओं को सुनिश्चित किया जा सके, अधिकतम नमी को दूर करके अभिप्राप्त किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद साबुत या स्लाइश किया हुआ, वृश्ताकार, टुकड़ों में, छोटी गिट्टियों में या चूर्ण के रूप में हो सकेगा। उत्पाद सफेद/क्रीम/गुलाबी या लाल रंग में हो सकेगा और इसमें डंठल, छिलके, तने और बाह्य पदार्थ नहीं होंगे और छिद्रयुक्त कण से मुक्त होगा। तैयार उत्पाद बदरंग या इजाइमैटिक प्रतिक्रिया से मुक्त होगा। उत्पाद को पुनर्जलित करने पर उसमें विशिष्ट गंध की विशेषता बनी रहेगी तथा यह दुर्गन्ध, फफूँदीपन किण्वन और विकृतगंधिता से मुक्त होगा। यह फफूँदी, जीवित और मृत कीटों, कीट-अंशों, कृन्तुक संदूषण से मुक्त होगा। उत्पाद में बाह्य रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थ नहीं होंगे। यह प्रवाहमय होगा और संघटित नहीं होगा।

उत्पाद में परिशिष्ट क सहित इन विनियमों में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे और यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा:-

(i) बाह्य पदार्थ	भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अनधिक
(ii) आद्रता (क) चूर्णित लहसून की दशा में (ख) चूर्णित लहसून से भिन्न भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अनधिक	
(iii) शुष्क आधार पर कुल भस्म	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक

(iv) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म	भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अनधिक
(v) पेरोक्सीडेस परीक्षण	ऋणात्मक

विनियम 5.9.29 : हींग :

1. हींग या हिंगरा (आसाफोटिडा) से फेरूला एलाइसिज, फेरूला रुब्रीकालिस और फेरूला के अन्य किस्मों के प्रमूल और जड़ों से निकाला गया ओलियो गम रेजिन अभिप्रेत है। इसमें कोई कोलोफोनी रेजिन, गाल्वोनम रेजिन, एमोनिकम रेजिन या कोई अन्य विजातीय रेजिन नहीं होगा। हींग निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी, अर्थात् :-

- (1) कुल भस्म अंश भार में 15 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
- (2) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल से अविलेय भस्म (भार में) 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
- (3) एल्कोहाली निष्कर्षण (90 प्रतिशत एल्कोहाल सहित) 12 प्रतिशत से कम नहीं होगा जैसा यूएसपी 1936 की पद्धति द्वारा अनुमानित किया गया है।
- (4) स्टार्च भार में 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

हिंगरा निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

- (1) कुल भस्म अंश भार में 20 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
- (2) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल से अविलेय भस्म भार में 8 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
- (3) एल्कोहाली निष्कर्षण (90 प्रतिशत एल्कोहाल सहित) 12 प्रतिशत से कम नहीं होगा जैसा यूएसपी 1936 की पद्धति द्वारा अनुमानित किया गया है।
- (4) स्टार्च भार में 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

सम्मिश्रित आसाफोटिडा या बंधानी हींग एक या अधिक प्रकार की आसाफोटिडा (इरानी या पठानी हींग या दोनों) और गम अरबी खाद्य स्टार्च या खाद्य अन्न आटा को मिलाकर बनती है।

इसमें निम्नलिखित नहीं होगा -

- (क) कोलोफोनी रेजिन,
- (ख) गाल्वेनम रेजिन,
- (ग) एमोनियाकम रेजिन,
- (घ) कोई अन्य विजातीय रेजिन,
- (ङ) कोलतार रंजक,
- (च) खनिज वर्णक,
- (छ) 10 प्रतिशत से अधिक कुल भस्म अंतर्वस्तु
- (ज) तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म 1.5 प्रतिशत से अधिक,
- (झ) 5 प्रतिशत से कम एल्कोहाली निष्कर्ष (90 प्रतिशत एल्कोहाल सहित) जैसा यूएसपी 1936 की पद्धति द्वारा अनुमानित है।

विनियम 5.9.30 : खाद्य सामान्य नमक

1. खाद्य सामान्य नमक से सफेद या पीला, गुलाबी या हल्की धूसर रंग का ऐसा क्रिस्टलिन ठोस अभिप्रेत है जिसमें दृश्य संदूषण के रूप में मृदा, शीतबालुकाश्म (ग्रिट) और अन्य बाह्य अपमिश्रक तथा अशुद्धताएं नहीं हैं। इसमें अशुद्धित नमूने के भार के 6 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होगी। इसमें शुष्क भार के आधार पर, सोडियम क्लोराइड (एनएसीएल) अंश और सोडियम क्लोराइड से भिन्न जल में विलेय पदार्थ उतना होगा जो नीचे की सारणी के स्तम्भ (2) और (3) में उक्त सारणी के स्तम्भ (1) में, तत्संबंधी प्रविष्टि में वर्णित विधिमान्यता की अवधि के सामने विनिर्दिष्ट है। जल में अविलेय पदार्थ शुष्क भार के आधार पर भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

विधिमाम्यता की अवधि	सोडियम क्लोराइड अंश (एनएसीएल आदि के रूप में) (शुष्क आधार पर) का न्यूनतम प्रतिशत	सोडियम क्लोराइड से भिन्न जल में विलय पदार्थ का (शुष्क आधार पर) अधिकतम प्रतिशत
31.3.82 तक	94.0	5.0
1.4.82 से 31.3.83 तक	94.5	4.5
1.4.83 से 31.3.84 तक	95.0	4.0
1.4.84 से 31.3.85 तक	95.5	3.5
1.4.85 से आगे	96.0	3.0

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में दिए गए अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। जहां कोई प्रतिपिण्डक मिलाया गया है, वहां जल में अविलेय पदार्थ 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे और शुष्क आधार पर सोडियम क्लोराइड अंश भार में 97.0 प्रतिशत से कम नहीं होंगे।

2. आयोडीन नमक से सफेद या पीला, गुलाबी हल्का धूसर रंग का ऐसा क्रिस्टलिन ठोस अभिप्रेत है, जिसमें दृश्य रूप में मृदा शितबालुकाश्म (ग्रिट) और अन्य बाह्य अपमिश्रण तथा अशुद्धताएं नहीं हैं। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

आर्द्रता प्रतिशत	अशुष्क नमूने के भार में अधिक से अधिक 6.0
सोडियम क्लोराइड (एनएसीएल)	शुष्क आधार पर भार में कम से कम 96.0 प्रतिशत
जल में अविलेय पदार्थ	शुष्क आधार पर भार में अधिक से अधिक 1.0 प्रतिशत
सोडियम क्लोराइड से भिन्न जल में विलय पदार्थ	शुष्क आधार पर भार में अधिक से अधिक 3.0 प्रतिशत
आयोडिन की मात्रा निम्नानुसार :-	

(क) विनिर्माता स्तर पर शुष्क भार आधार पर प्रति दस लाख में कम से कम 30 भाग

(ख) वितरण चैनल, जिसके अंतर्गत फुटकर स्तर है, शुष्क भार आधार पर प्रति दस लाख में कम से कम 15 भाग

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में दिए गए अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे। जहां कोई प्रतिपिण्डक मिलाया गया है, वहां जल में अविलेय पदार्थ 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे और शुष्क आधार पर सोडियम क्लोराइड अंश भार में 97.0 प्रतिशत से कम नहीं होंगे।

3. लौह प्रबलित सामान्य नमक से सफेद या पीला, गुलाबी या हल्का धूसर रंग का ऐसा क्रिस्टलीय ठोस अभिप्रेत है जिसमें दृश्य रूप में मृदा तथा अन्य बाह्य अपमिश्रण और अशुद्धताएं नहीं हैं। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात्:-

आर्द्रताभार में 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

जल अविलेय पदार्थ	शुष्क भार के आधार पर भार में 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
क्लोराइड (जैसे एनएसीआई)	शुष्क भार के आधार पर भार में 96.5 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय पदार्थ	शुष्क भार के आधार पर भार में 0.3 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। (आई-एस : 253.1970 में विनिर्दिष्ट पद्धति के अनुसार अवधारित करना होगा)
जल में विलेय पदार्थ, सोडियम क्लोराइड से भिन्न अधिक नहीं होगा।	शुष्क भार के आधार पर भार में 2.5 प्रतिशत से

लोहा (जैसे एफई)	850.1100 भाग प्रति दस लाख।
अकार्बनिक के रूप में फास्फोरस जैसे (पीओ ₄)	1500 - 2000 भाग प्रति दस लाख।
सल्फेट (जैसे एसओ ₄)	भार में 1.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
जल विलेय मैगनीशियम (जैसे एमजी)	भार में 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
5 प्रतिशत जलीय घोल में पीएच मूल्य	2 से 3.5

उत्पाद में परिशिष्ट 'क' में दिए गए अनुज्ञात खाद्य योग्यक हो सकेंगे। जहां कोई प्रतिपिण्डक मिलाया गया है, वहां जल में अविलेय कुल पदार्थ शुष्क भार के आधार पर 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

4. पोटेशियम आयोडेट से अशुद्धता से मुक्त सफेद रंग का क्रिस्टलीय चूर्ण अभिप्रेत है 5 यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

1. पोटेशियम आयोडेट (केआईओ ₃ के रूप में)	भार द्वारा 99.8 प्रतिशत से कम नहीं।
2. विलेयता	जल के 30 भागों में विलय।
3. आयोडाइड (आई के रूप में)	भार द्वारा 0.002 प्रतिशत से अधिक नहीं।
4. सल्फेट (एसओ ₄ के रूप में)	भार द्वारा 0.002 प्रतिशत से अधिक नहीं।
5. ब्रोमेट, ब्रोमाइड, क्लोरेट और क्लोराइड	भार द्वारा 0.01 प्रतिशत से अधिक नहीं
6. जल में अविलेय पदार्थ	भार द्वारा 0.10 प्रतिशत से अधिक नहीं
7. सुखाने पर हानि	भार द्वारा 0.01 प्रतिशत से अधिक नहीं
8. पी.एच. (5 प्रतिशत घोल)	न्यूट्रल
9. भारी धातु (पीबी के रूप में)	10 भाग प्रति दस लाख (पीपीएम) से अधिक नहीं।
10. अर्सेनिक (ए.एस. के रूप में)	3 भाग प्रति दस लाख (पीपीएम) से अधिक नहीं।
11. लोहा (एफ.ई. के रूप में)	10 भाग प्रति दस लाख (पीपीएम) से अधिक नहीं।

भाग 5.10 : पेय पदार्थ (डेरी, फल और सब्जियों पर आधारित से भिन्न) :

विनियम 5.10.1 : चाय :

1. चाय से, काण्डा चाय से भिन्न, चाय अभिप्रेत है जो स्वीकार्य प्रक्रियाओं द्वारा कैमिलिया साइकिनेसिस (एल.) ओ. कुंजे के पौधों के पत्तों, कलियों और कोमल तनों से अनन्य रूप से प्राप्त की गई है। यह काली या ओलांग चाय के रूप में हो सकती है। उत्पाद में विशेष सुवास होगा और यह किसी दुर्गंध, दूषण और फफूंदियापन से रहित होगा। यह जीवित कीटनाशियों, फफूंदों, मृत कीटनाशियों, कीट अंशों और ऐसे कृन्तुक संदूषण से रहित होगी जो नंगी आंख से (असामान्य दृष्टि के लिए, यदि आवश्यक हो, सही करें) देखे जा सकें। उत्पाद बाह्य पदार्थ, अतिरिक्त रंजक पदार्थ और हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा।

परंतु चाय ऐसे "प्राकृतिक सुवास" और "प्राकृतिक सुवासक पदार्थों से युक्त हो सकेगी, जो क्रमशः वासक निर्मितियां और एकल पदार्थ हैं और जो मानव उपभोग के लिए स्वीकार्य हैं और जिन्हें आत्यंतिक रूप से मानव उपभोग के लिए वनस्पति मूल की सामग्री से, चाहे वह प्राकृतिक अवस्था में हो अथवा प्रसंस्कृत हो, केवल चाय के पैकेज में, भौतिक प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया गया है। ऐसी चाय पर, जिसमें मिलाया गया सुवास अंतर्विष्ट है, विनियम 4.4.5(23) में यथा उपबंधित समुचित लेबल घोषणा भी होगी। सुवासक चाय के विनिर्माण में प्रयुक्त चाय, चाय के मानकों के अनुरूप होगी। सुवासक चाय का विपणन करने से पूर्व सुवासक चाय विनिर्माताओं को चाय बोर्ड के पास अपना रजिस्ट्रीकरण कराना होगा। विनिर्माण के दौरान प्रसंस्करण सहायक के रूप में 0.2 प्रतिशत तक पेक्टीनेस किण्वक मिलाए जा सकते हैं। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षा, जिसमें दिए गए सभी आंकड़े $103 \pm 2^\circ$ से. पर भट्टी शुष्कित सामग्री के आधार पर अभिव्यक्त हैं, के अनुरूप होगा :-

(क) कुल भस्म (एम/एम)	4.0 प्रतिशत से कम और 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
(ख) जल में विलेय भस्म	कुल भस्म का 45.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

(ग) जल में विलेय भस्म की के.ओ.एच. (एम/एम) के रूप में अभिव्यक्त क्षारता	1.0 प्रतिशत से कम और 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
(घ) अम्ल में अविलेय भस्म (एम/एम)	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(ङ) जल निष्कर्षण	32.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
(च) अपरिष्कृत रेशा (एम/एम)	16.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

2. कांगड़ा चाय से हिमाचल प्रदेश की कांगड़ा और मंडी घाटी में उगाई गई कैमिलिया साइनेसिस या कैमेलिया चाय के पौधों के पत्तों, कलियों और कोमल तनों से अनन्यतः प्राप्त चाय अभिप्रेत है। यह निम्नलिखित विनिर्देशों के अनुरूप होगी:-

(क) 100° सें.ग्रे. के निरंतर भार पर सुखाई गई चाय पर अवधारित	कुल भस्मभार में 4.5 से 9.0 प्रतिशत
(ख) उबलते आसुत जल में कुल भस्म	कुल भस्म के 34.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी।
(ग) तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	शुष्क आधार पर भार में 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(घ) पश्चवाही के अधीन एक घंटे तक आसुत जल के 100 भागों के साथ सूखी चाय को (100° सें.ग्रे. के निरंतर भार में सुखाई गई) उबाल कर अभिप्राप्त निष्कर्षण।	23 प्रतिशत से कम नहीं होगी।
(ङ) विलेय भस्म की क्षारता	शुष्क आधार पर के2ओ के रूप में अभिव्यक्त, 1.0 प्रतिशत से कम और 2.2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(च) 100° सेंग्रे. के निरंतर भार पर सुखाई गई चाय पर अवधारित	18.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। अपरिष्कृत रेशा

इसमें कोई मिलाया गया रंजक पदार्थ नहीं होगा। इसमें 0.2 प्रतिशत पेक्टिनेस किण्वक भी हो सकेगा।

परंतु चाय ऐसे प्राकृतिक सुवासों और प्राकृतिक सुवासक पदार्थों से युक्त हो सकती है जो क्रमशः सुवासक निर्मितियां और एकल पदार्थ हैं और जो मानव उपभोग के लिए स्वीकार्य हैं और जिन्हें आत्यंतिक रूप से मानव उपभोग के लिए वनस्पति मूल की सामग्री से चाहे वह प्राकृतिक अवस्था में हो अथवा प्रसंस्कृत हो, भौतिक प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया गया है ;

परंतु यह भी कि ऐसी चाय पर जिसमें मिलाया गया सुवासक अंतर्विष्ट है, विनियम 4.4.5 (23) में यथा उपबोधित समुचित लेबल घोषणा भी होगी।

परंतु यह भी कि सुवासित चाय के विनिर्माण में प्रयुक्त चाय, चाय के मानकों के अनुरूप होगी।

परंतु यह भी कि यदि चाय इस बात के संकेत के बिना बेची जाती है कि या विक्रय के लिए प्रस्थापित की जाती है कि वह कांगड़ा चाय है अथवा नहीं, तो विनियम 5.10.1 के मद 1 में विहित किए गए चाय के मानक या गुण लागू होंगे।

परंतु यह भी कि सुवासक चाय विनिर्माता सुवासक चाय का विपणन करने से पूर्व चाय बोर्ड के पास अपना रजिस्ट्रीकरण कराएंगे।

1. हरी चाय (ग्रीन टी) से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जो एकमात्र और अनन्य रूप से कैमिलिया साइनेसिस (एल) ओ. कुंजे प्रजाति की किस्मों के पौधों के पत्तों, कलियों और कोमल तनों से प्राप्त किया गया है तथा स्वीकार्य प्रसंस्करणों, विशिष्ट किण्वक, निष्क्रियण, विखंडन और शुष्कन द्वारा उत्पन्न किया गया है और जो पेय के रूप में उपयोग हेतु चाय बनाने के लिए उपयुक्त जाना जाता है। उत्पाद में विशेष सुवास होगा और यह किसी दुर्गंध, दूषण और फफूंदियापन से रहित होगा। यह जीवित कीटनाशियों, फफूंदों, मृत कीटनाशियों, कीट अंशों और ऐसे कृत्रुण संदूषण से रहित होगी जो नंगी आंख से (असामान्य दृष्टि के लिए, यदि आवश्यक हो, सही करें) देखे जा सकें। उत्पाद बाह्य पदार्थ, अतिरिक्त रंजक पदार्थ और हानिकारक पदार्थों से मुक्त होगा।

परंतु चाय ऐसे "प्राकृतिक सुवास" और "प्राकृतिक सुवासक पदार्थों से युक्त हो सकेगी, जो क्रमशः वासक निर्मितियां और एकल पदार्थ हैं और जो मानव उपभोग के लिए स्वीकार्य हैं और जिन्हें आत्यंतिक रूप से मानव उपभोग के लिए वनस्पति

मूल की सामग्री से, चाहे वह प्राकृतिक अवस्था में हो अथवा प्रसंस्कृत हो, केवल चाय के पैकेज में, भौतिक प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त किया गया है। ऐसी चाय पर, जिसमें मिलाया गया सुवास अंतर्विष्ट है, विनियम 4.4.5 (23) में यथा उपबोधित समुचित लेवल धारण भी होगी। सुवासक चाय के विनिर्माण में प्रयुक्त चाय, चाय के मानकों के अनुरूप होगी। सुवासक चाय का विपणन करने से पूर्व सुवासक चाय के पैकेजों को चाय बोर्ड के पास अपना रजिस्ट्रीकरण कराना होगा। विनिर्माण के दौरान प्रसंस्करण सहायक के रूप में 0.2 प्रतिशत तक पेक्टिनेस किण्वक मिलाए जा सकते हैं। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षा, जिसमें दिए गए सभी आंकड़े 103 उ 2° से. पर भड़की शुष्कित सामग्री के आधार पर अभिव्यक्त हैं, के अनुरूप होगा :-

पर अवधारित

(क) कुल भस्म (एम/एम)	4.0 प्रतिशत से कम और 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(ख) जल में विलेय भस्म	कुल भस्म का 45.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
(ग) जल में विलेय भस्म की के.ओ.एच. (एम/एम) के रूप में अभिव्यक्त क्षारता	1.0 प्रतिशत से कम और 3.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
(घ) अम्ल में अविलेय भस्म (एम/एम)	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(ङ) जल निष्कर्षण	32.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
(च) अपरिष्कृत रेशा (एम/एम)	16.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
(छ) कुल कटेकिन्स (एम/एम)	9.0 प्रतिशत से कम और 19.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

विनियम 5.10.2 : काफी :

1. काफी (हरी, अपरिष्कृत या अभुनी) से काफिया अरेबिका, काफिया लिबेरिका, काफिया एक्सेल्सा या काफिया केनफोरा (रोबस्ता) के उसकी भूसी (सोकार्प और इंडोकार्प) के साथ अलग किए गए बीज अभिप्रेत हैं।

1.1 भुनी हुई काफी से समुचित रूप से स्वच्छ की गई हरी काफी अभिप्रेत है जिसे भूरा रंग हो जाने तक भूना गया है और जिसका विशिष्ट ऐरोमा विकसित हो गया है।

1.2 पिसी हुई काफी से केवल "भुनी हुई काफी" से प्राप्त किया गया पाउडर उत्पाद अभिप्रेत है और वह भूसी रहित होगी।

1.3 काफी (हरी, अपरिष्कृत या अभुनी), "भुनी हुई काफी" और "पिसी हुई काफी" में कृत्रिम रंजक, सुरक्षितारक लेप, विजातीय पदार्थ या लेजिंग तत्व नहीं होंगे और वह विकृतगंधिता या हानिकर सुवास से रहित, अच्छी, सुखी हुई और ताजी दशा में होगी।

1.4 भुनी हुई काफी और पिसी हुई काफी निम्नलिखित विश्लेषणात्मक मानकों के अनुरूप होगी :-

आर्द्रता एम/एम (शुष्क आधार पर)	5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
कुल भस्म एम/एम (शुष्क आधार पर)	3.0 से 6.0 प्रतिशत
अम्ल में अविलेय भस्म, एम/एम (शुष्क आधार पर)	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
जल में विलेय भस्म, एम/एम (शुष्क आधार पर)	कुल भस्म के 65 प्रतिशत से कम नहीं होगी
सामग्री की (शुष्क आधार पर) प्रतिग्राम 0.1 एन हाइड्रोक्लोरिक अम्ल के मि.लि. में विलेय भस्म की क्षारता	3.5 मि.लि. से कम और 5.0 मि.लि. से अधिक नहीं होगी।
जलीय सार एम/एम (शुष्क आधार पर)	26.0 प्रतिशत से कम और 35.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।
कैफीन अंश (निर्जल) (शुष्क आधार पर) एम/एम	1.0 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

2. विलेय काफी चूर्ण से ताजी भुनी हुई और पिसी हुई शुद्ध काफी की फलियों से प्राप्त काफी चूर्ण अभिप्रेत है। यह सुप्रवाही चूर्ण के रूप में होगा जिसमें काफी की विशेषता वाला रंग, स्वाद और सुवास होगा। इसमें अशुद्धता नहीं होगी और

इसमें चिकोरी या कोई अन्य मिलाया हुआ पदार्थ नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगी :-

- | | |
|--|--|
| (i) आर्द्रता (शुष्क आधार पर) | 4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (ii) कुल भस्म (शुष्क आधार पर) एम/एम | 12.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। |
| (iii) कैफीन अंश (शुष्क आधार पर) एम/एम | शुष्क आधार पर 2.8 प्रतिशत से कम नहीं होगा। |
| (iv) उबलते जल में विलेयता | सामान्य रूप से हिलाने से 30 सेकेंड में सहज ही धुल जाती है। |
| (v) शीतल जल में विलेयता जिसका तापमान $16 \pm 2^\circ$ सें. है। | सामान्य रूप से हिलाने से 3 मिनट में विलय। |

विनियम 5.10.3 : कासनी :

1. कासनी से चिकोरियम इन्टोबस लिन की साफ और सुखी जड़ों को भूनकर और पीसकर प्राप्त किया गया ऐसा चूर्ण, जिसमें भार में 2.0 प्रतिशत तक के अधिकतम अनुपात तक कुल मिलाकर खाद्य वसा, तेल, या चीनी जैसे कि ग्लूकोस या सुक्रोज डाला गया हो या न डाला गया हो, अभिप्रेत है। यह गर्द, बाह्य पदार्थ, कृत्रिम रंजक और सुवासक पदार्थ से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

- | | |
|--|--|
| (i) कुल भस्म (शुष्क आधार पर) | 3.5 प्रतिशत से कम और 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी |
| (ii) अम्ल में विलेय भस्म (शुष्क आधार पर) एम/एम | शुष्क आधार पर 2.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। |
| (iii) जलीय सार (शुष्क आधार पर) एम/एम | शुष्क आधार पर 55 प्रतिशत से कम नहीं होगा। |

विनियम 5.10.4 काफी कासनी सम्मिश्रण :

1. काफी - कासनी सम्मिश्रण से भुनी हुई और पिसी हुई काफी तथा भुनी हुई पिसी हुई कासनी से मिला कर तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है और वह विकृत गंधिता या हानिकर सुवास के बिना अच्छी, सूखी और धूल रहित दशा में होगी। यह एक ऐसे प्रवाही चूर्ण के रूप में होगा जिसका रंग, स्वाद, सुवास, लक्षण काफी कासनी चूर्ण का होगा। यह किसी भी अशुद्धता से मुक्त होगा और इसमें कोई अन्य अतिरिक्त पदार्थ नहीं होगा। सम्मिश्रण में काफी के तत्व मात्रा के अनुसार 51 प्रतिशत से कम नहीं होंगे। प्रयुक्त काफी और कासनी का प्रतिशत विनियम 4.4.5(1)(i) में उपबोधित अनुसार लेबल पर चिह्नित किया जाएगा।

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| (i) आर्द्रता | 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी |
| (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म | 7.50 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी |
| (iii) शुष्क आधार पर अम्ल अविलय भस्म | 0.6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी |
| (iv) शुष्क आधार पर कैफीन तत्व | 0.6 प्रतिशत से कम नहीं होगा |
| (v) जलीय सार | 50 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा |

2. तैयार काफी - चिकोरी मिश्रण से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो भुनी हुई तथा पिसी हुई काफी और भुनी हुई तथा पिसी हुई कासनी से विनिर्मित की गई है। यह विकृत गंधिता या हानिकर सुवास के बिना अच्छी, सूखी और धूल रहित दशा में होगी और यह प्रवाही चूर्ण के रूप में या संपीडित (कणिकामय) रूप में होगा जिसका रंग, स्वाद और सुवास लक्षण काफी चिकोरी चूर्ण के होंगे। यह किसी भी अशुद्धता से मुक्त होगा और इसमें कोई अन्य मिलाया गया पदार्थ नहीं होगा। मिश्रण में काफी के तत्व शुष्क आधार पर मात्रा के अनुसार 51 प्रतिशत से कम नहीं होंगे। उपयोग की गई काफी और चिकोरी को विनियम 4.4.5 (1)(i) में यथा उपबोधित लेबल पर चिह्नित किया जाएगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| (i) आर्द्रता | 4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। |
| (ii) शुष्क आधार पर कुल भस्म | 10.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। |

(iii) शुष्क आधार पर अम्ल अविलय भस्म	0.6 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
(iv) शुष्क आधार पर कैफीन (निर्जल)	1.4 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
(v) उबलते जल में विलेयता	सामान्य रूप से हिलाने से 30 सैकंड में सहज ही घुल जाता है।
(vi) शीतल जल जिनका तापमान $16 \pm 2^\circ$ सें. है, में विलेयता	सामान्य रूप से हिलाने से 3 मिनट में विलेय।

विनियम 5.10.5 पेय- एल्कोहाली :

1. ताड़ी से नारियल, खजूर, ताड़ी ताड़ वरक्ष या किसी अन्य प्रकार के ताड़ वरक्ष का ऐसा रस अभिप्रेत है जिसका एल्कोहाली किण्वन हो गया है। यह देखने में श्वेत धुंधली होती है जिसमें भंडार किए जाने पर तलछट बैठ जाती है और इसमें रस और किण्वन से उत्पन्न विशेष प्रकार का सुवास होगा जो विजातीय एल्कोहाल को मिलाए बिना होगा। यह ऊपर से मिलाए गए रंजक पदार्थ, गर्द, अन्य बाह्य पदार्थ या स्वास्थ्य के लिए हानिकारक किसी अन्य संघटक से मुक्त होगी। यह क्लोरल हाइड्रेट और पैराल्डेहाइड, प्रशामक, प्रशांतक और कृत्रिम मधुकारक से भी मुक्त होगी।

यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगी, अर्थात् :-

एल्कोहाली तत्व	आ.भा. के अनुसार 5 प्रतिशत से कम नहीं होगा।
टार्टरिक अम्ल के रूप में कुल अम्ल (परिशुद्ध एल्कोहाल के 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त)	400 ग्राम से कम नहीं होगा।
ऐसेंटिक अम्ल के रूप में वाष्पशील अम्ल (परिशुद्ध एल्कोहाल के 100 लीटर के रूप में अभिव्यक्त)	100 ग्राम से अधिक नहीं होगा।

विनियम 5.10.6 गैर एल्कोहाली - कार्बनिकृत :

1. कार्बनिकृत जल से दाब के अधीन कार्बन डाइआक्साइड से अंतरभरित ऐसा जल अभिप्रेत है, जो खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के अधीन पैक किए हुए पेय जल के लिए विहित किए गए मानकों के अनुरूप है और उसमें निम्नलिखित, अकेले या संयुक्त रूप से, हो सकेंगे :-

1. चीनी, द्रव ग्लूकोज, डक्सट्रोस, मोनाहाइड्रेट, इन्वर्ट चीनी, फ्रक्टोज मधु फलों और सब्जियों के सारसत्व और अनुज्ञात सुवासक, रंजक पदार्थ परिरक्षी, पायसीकारक और स्थायीकारक, सिट्रिक अम्ल, फ्यूमरिक अम्ल और साबिट्राल, टार्टरिक अम्ल, फास्फरिक अम्ल, लैक्टिक अम्ल, एस्कोर्बिक अम्ल, मैलिक अम्ल, गुवार, करया अरेबिक, कॅरोबिन, फरसेलरन ट्रेगाकंध, गम घाटी जैसे खाद्य गोंद, खाद्य जिलेटाइन, एल्यूबिन लिकोरिल और उसके व्युत्पन्न, सोडियम कैल्शियम और मैग्नेशियम के लवण, विटामिन, 145 भाग प्रति दस लाख से अनधिक कैफीन, एस्टरगम (काष्ट रंजन का गिलसरोल इस्टर) 100 भाग प्रति दस लाख से अनधिक, जिलन गम जीएमपी लेबल पर और 100 भाग प्रति दस लाख से अनधिक कुनेन के लवण (कुनेन सल्फेट के रूप में अभिव्यक्त)। इसमें 100 पी.पी.एम. से अनधिक सेकरिन सोडियम या 300 पीपीएम से अनधिक एसोसल्फोम - के, 700 पीपीएम से अनधिक एस्परटेम (मिथाइल ईस्टर) या 300 पीपीएम से अनधिक सुक्रोलोस या 33 पीपीएम से अनधिक नियोटेम हो सकेंगे। परंतु मिलाई गई शर्करा की मात्रा आभान बॉतल पर घोषित की जाएगी और यदि शर्करा नहीं मिलाई गई है तो वह भी लेबल लगाने से संबंधित विनियम 4.4.5(24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबोधित आधार/बॉतल पर घोषित की जाएगी। प्रत्यावर्तनीय बॉतलों की दशा में, जिनका पुनरावर्तन किया जाता है या पुनः भराई की जाती है तो मिलाई गई शर्करा की मात्रा की घोषणा और कोई शर्करा नहीं मिलाई गई है की घोषणा क्राउन पर की जा सकेगी।

परंतु यह भी कि 'कोई शर्करा नहीं मिलाई गई है' की घोषणा 'कार्बनिकृत जल' (प्लेन सोडा) के लिए लागू नहीं होगी।

परंतु यह भी कि ऐसे उत्पाद को, जिनमें एप्रटेम, एसोसल्फोम या कोई अन्य कृत्रिम मधुकारक है और जिनके लिए खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के विनियम 4.4.5(24, 25, 26, 28 और 29) के अधीन लेबल लगाने संबंधी विशेष उपबंध किए गए हैं, प्रत्यावर्तनीय आधानों में पैक, भंडारकरण, वितरण या विक्रय नहीं किया जाएगा।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

- | | |
|--|-----------------------|
| (1) कुल प्लेट काउंट प्रति मि.लि. | 50 से अधिक नहीं होगा। |
| (2) कोलीफार्म काउंट 100 मि.लि. में | 0 |
| (3) यीस्ट और काउल्ड काउंट प्रति मि.लि. | 2 से अधिक नहीं होगा। |

परंतु यह और कि कार्बनिकृत जल में उपयोग किया जाने वाला एस्टरगम निम्नलिखित मानकों का होगा, अर्थात् :-

काष्ठ रेजनों का ग्लिसरोल इस्टर, जो साधारणतया एस्टरगम के नाम से ज्ञात है, एक पीले से पीले अंबर रंग का ठोस पदार्थ है। यह काष्ठ रेजन से अम्ल रेजन के ट्राई और डाई- ग्लिसरोल इस्टरों का जटिल मिश्रण है। इसका उत्पादन खाद्य श्रेणी के ग्लिसरोल के साथ पीले काष्ठ रेजन के एस्ट्रिकरण से किया जाता है। यह लगभग 90 प्रतिशत रेजन अम्लों और 10 प्रतिशत उदासीनों (गैर अम्लीय यौगिक) का सम्मिश्रण है। रेजन अम्ल भिन्न एक आइसोमेरिक डिटरपिनोयड मोनोकार्बोसिलिक अम्ल का जटिल मिश्रण है जिनका प्ररूपी आण्विक सूत्र $\text{C}_{20}\text{H}_{30}\text{O}_2$ है जिसमें मुख्यतः ऐबोटिक अम्ल है। पदार्थ को वाष्प नग्नन या प्रतिरोधी-धारा वाष्प आसवन द्वारा शोधित किया जाता है।

पहचान:

विलेयता - जल में अविलेय, एसीटोन और बैनजीन में घुलनशील।

अवरक्त स्पेक्ट्रम - पोटेशियम ब्रोमाइड प्लेट पर जमा नमूने की पतली फिल्म के अवरक्त स्पेक्ट्रम अभिप्राप्त करें - 600 और 4000 वेव संख्याओं के बीच क्रमवीक्षण शुद्ध एस्टरगम से प्राप्त प्ररूपी स्पेक्ट्रम से तुलना करें।

तिल तेल रेजन की अनुपस्थिति के लिए परीक्षण (गंधक परीक्षण) - जब आर्गेनिक यौगिकों वाले गंधक को सोडियम फार्मेट की उपस्थिति में गर्म किया जाता है तब गंधक हाइड्रोजन सल्फाइड में परिवर्तित हो जाती है, जिसकी लेड एसिटेड कागज के उपयोग से आसानी से पहचान की जा सकती है। घनात्मक परीक्षण से काष्ठ रेजन के बजाय टाय तेल रेजन के उपयोग का पता चलता है।

उपस्कर - परखनली : 10.75 मि.मि. मानक ऊष्म अवरोधक, कांच परखनली का उपयोग करें - बर्नर, बुनसन : एक छोटे आकार के सूक्ष्म लौ वाले बर्नर को अधिमानता दी जाती है।

अधिकारक

सोडियम फार्मेट धोल : अधिकारक श्रेणी सोडियम फार्मेट 20 ग्राम एनएओओसीएच को 100 मि.लि. आसविन जल में धोलें।

लेड एसिटेड परीक्षण कागज : रसायन प्रदाय करने वाली संस्थाओं से वाणिज्यिक रूप में उपलब्ध।

प्रक्रिया - एक परखनली में नमूने के 40.50 मिग्रा. को तोल लें और उसमें सोडियम फार्मेट घोल की 1.2 बूंदें डाल दें। परखनली के मुंह पर लेड एसिटेड परीक्षण कागज की एक पट्टी रख दें। नली को बर्नर की लौ पर घूम बनने तक गर्म करें जिससे कि वह परीक्षण कागज के संपर्क में आ जाए। दो से पांच मिनट तक गर्म करते रहें। गंधक वाले यौगिकों की उपस्थिति को बताने वाले लेड सल्फाइड के काले धब्बे नहीं बनने चाहिए।

पहचान सीमा : 50 मि.ग्रा. प्रति किलो ग्राम गंधक।

बूंद मृदुकरण बिंदु - 80° से. 96° से. के बीच।

आर्सेनिक - 3 पी पी एम से अधिक नहीं होगा।

सीसा - 10 पी पी एम से अधिक नहीं होगा।

भारी धातु (जैसे सीसा) - 40 पी पी एम से अधिक नहीं होगा।

अम्ल मूल्य - 3 और 9 के बीच।

हाइड्रोक्लोरिक एसिड संख्यांक - 15 और 45 के बीच।

विनियम 5.10.7 : खनिज जल

1. खनिज जल से अभिप्रेत है, इस में सभी प्रकार के खनिज जल या प्राकृतिक खनिज जल, चाहे उन्हें जिस किसी भी नाम से पुकारा या विक्रय किया जाए, सम्मिलित हैं।

2. प्राकृतिक खनिज जल का वर्णन और किस्म

(i) प्राकृतिक खनिज जल सामान्य पेय जल से स्पष्ट रूप से सुभिन्न किया गया जल है क्योंकि -

(क) इसे इसके कतिपय खनिज लवणों और उनके सापेक्ष समानुपातों और सूक्ष्म मात्रिक या अन्य घटकों की उपस्थिति में इसको विशेषता प्रदान की जाती है;

(ख) यह भूमिगत जल की परत से प्राकृतिक या वेधन स्रोतों से प्रत्यक्ष रूप से प्राप्त किया जाता है और न कि सार्वजनिक जल प्रदाय से, जिसके लिए प्राकृतिक खनिज की रासायनिक और भौतिक गुणवत्ताओं पर किसी प्रदूषण या बाहरी प्रभाव से बचाने के लिए सुरक्षित परिमाणों के भीतर सभी संभव पूर्वावधानियाँ बरती जानी चाहिए;

(ग) इसके सम्मिश्रण की निरंतरता और इसकी उन्मुक्ति की स्थिरता तथा इसके तापमान के मामूली प्राकृतिक उतार-चढ़ाव के चक्रों का उचित हिसाब रखा जाता है;

(घ) यह उन दशाओं के अधीन संगृहीत किया जाता है जो मूल सूक्ष्म जैविकी शुद्धता और अनिवार्य घटकों के रासायनिक सम्मिश्रण की गारंटी देती हैं;

(ङ) यह विशिष्ट स्वास्थ्य कर पूर्वावधानियों के साथ स्रोत के उद्गम के निकट पैकेज बंद किया जाता है;

(च) इसका इस मानक द्वारा अनुज्ञात शोधनों से भिन्न किसी प्रकार का शोधन नहीं किया जाता है;

(ii) *प्राकृतिक रूप से कार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल* - अकार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल ऐसा प्राकृतिक खनिज जल है जो इसके नीचे दिए गए संभव शोधन अनुसार और उसी स्रोत से गैस के पुनः संयोजन के पश्चात् और पैकेजिंग के पश्चात् सामान्य तकनीकी सहायता का ध्यान रखते हुए स्वतः कार्बन डाइआक्साइड के उसी अंश को रखता है जो ताप और दाब की प्रसामान्य दशाओं के अधीन स्वतः और दृश्य रूप में निकल जाता है।

(iii) *अकार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल* - अकार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल ऐसा प्राकृतिक खनिज जल है जो प्रकृति द्वारा और इसके नीचे यथा दिए गए संभव शोधन के पश्चात् और पैकेजिंग के पश्चात् सामान्य तकनीकी सहायता का ध्यान रखते हुए, धुले हुए जल में उपस्थित हाइड्रोजन कार्बोनेट लवणों को बनाए रखने के लिए आवश्यक मात्रा से अधिक मुक्त कार्बन डाइआक्साइड अंतर्विष्ट नहीं करता है।

(iv) *विकार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल* - ऐसा प्राकृतिक खनिज जल है जिसमें इसके नीचे यथा दिए गए संभव शोधन के पश्चात् और पैकेजिंग के पश्चात् उद्गमन पर जो कार्बन डाइआक्साइड अंतर्विष्ट होती है उससे कम कार्बन डाइआक्साइड अंश होता है और जो ताप और दाब की प्रसामान्य दशाओं के अधीन कार्बन डाइआक्साइड को दृश्य रूप में और स्वतः नहीं निकाल देता है।

(v) *स्रोत से कार्बन डाइआक्साइड से संशक्त प्राकृतिक खनिज जल* - स्रोत से कार्बन डाइआक्साइड से संशक्त प्राकृतिक खनिज जल ऐसा प्राकृतिक खनिज जल है जिसमें इसके नीचे यथा दिए गए संभव शोधन के पश्चात् और पैकेजिंग के पश्चात्, उद्गमन से अधिक कार्बन डाइआक्साइड हो।

(vi) *कार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल* - कार्बनिकृत प्राकृतिक खनिज जल ऐसा प्राकृतिक खनिज जल है जिसे इसके नीचे यथा दिए गए संभव शोधन के पश्चात् और पैकेजिंग के पश्चात् किसी अन्य मूल को कार्बन डाइआक्साइड को मिला कर फेंल बना दिया गया है।

3. शोधन और हथालन : अनुज्ञात शोधन के अंतर्गत, यदि आवश्यक हो, पूर्ववर्ती वातन द्वारा त्वरित निस्तारण, और/या निस्पंदन द्वारा लौह, मैंगनीज, सल्फर या आर्सेनिक से युक्त यौगिकों जैसे अस्थिर संघटकों से पृथक्करण भी है।

उपबोधित शोधन केवल इस शर्त पर ही किया जा सकेगा कि जल के खनिज अंश को उसके ऐसे संघटकों में, जो जल को इसका गुणधर्म प्रदान करते हैं, उपान्तरित नहीं किया जाता है।

बड़े आधानों में प्राकृतिक खनिज जल का परिवहन पैकेजिंग के लिए या पैकेजिंग से पहले किसी अन्य प्रक्रिया के लिए प्रतिपिद्ध है। प्राकृतिक जल स्वच्छ और जीवाणुरहित आधानों में पैकेजबंद किया जाएगा।

स्रोत या उद्गमन के स्थान को प्रदूषण के जोखिमों से संरक्षित किया जाएगा।

प्राकृतिक खनिज जल के उत्पादन के लिए आशयित संस्थापना ऐसा होगा जिससे कि संदूषण की कोई संभावना न रहे। इस प्रयोजन के लिए विशिष्टता -

(क) संग्रहण के लिए संस्थापन, पाइप और जलाधान, जल के लिए उपयुक्त सामग्री से और इस प्रकार बनाए जाएंगे कि जल में विजातीय पदार्थों का प्रवेश रोका जा सके;

(ख) उपस्कर और उत्पादन के लिए उनका प्रयोग विशेष रूपसे धुलाई और पैकेजिंग के लिए संस्थापन स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

(ग) यदि, उत्पादन के दौरान यह पाया जाता है कि जल प्रदूषित है, तो उत्पादक सभी सक्रियाओं को तब तक के लिए रोक देगा जब तक प्रदूषण के कारण को समाप्त नहीं कर दिया जाता है।

(घ) इससे संबंधित पैक करने और लेबल लगाने संबंधी अपेक्षाएं विनियम 4.1.2, 4.2.1 और 4.4.5 में उपबंधित हैं।

4. सभी खनिज जल निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होंगे, अर्थात् :-

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षाएं
(1)	(2)	(3)
(1)	रंग, हेजन इकाई/सत्य रंग इकाई	2 से अधिक नहीं
(2)	गंध	रूचिकर
(3)	स्वाद	रूचिकर
(4)	आविलता	2 आविलता मिलाई इकाई (एनटीयू) से अधिक नहीं।
(5)	संपूर्ण विलीन ठोस	150.700 (मि.ग्रा./लीटर)
(6)	पी एच	6.5 - 8.5
(7)	नाइट्रेट (एनओ3 के रूप में)	50 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(8)	नाइट्राइट्स (एनओ2 के रूप में)	0.02 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(9)	सल्फाइड (एच2एस के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(10)	खनिज तेल	अनुपस्थित
(11)	फैनोलिक यौगिक (सी6 के रूप में)	अनुपस्थित
(12)	मैंगनीज (एमएन के रूप में)	2.0 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(13)	तांबा (सीयू के रूप में)	1 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(14)	जिंक (जैडएन के रूप में)	5 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(15)	फ्लोराइड (एफ के रूप में)	1 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(16)	बेरियम (बीए के रूप में)	1.0 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(17)	एंटीमोनी (एसबी के रूप में)	0.005 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(18)	निकल (एनआई के रूप में)	0.02 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(19)	बोरेट (बी के रूप में)	5 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(20)	पृष्ठ सक्रिय कारक	अनभिज्ञेय
(21)	सिल्वर (एजी के रूप में)	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(22)	क्लोराइड्स (सीएल के रूप में)	200 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं

(1)	(2)	(3)
(23)	सल्फेट (एसओ ₄ के रूप में)	200 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(24)	मैगनीशियम (एमजी के रूप में)	50 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(25)	कैल्शियम (सीए के रूप में)	100 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(26)	सोडियम (एनए के रूप में)	150 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(27)	क्षारता (एचसीओ के रूप में)	75.400 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(28)	आर्सेनिक (एस के रूप में)	0.50 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(29)	कैडमियम (सीडी के रूप में)	0.003 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(30)	साइनाइड (सी एन के रूप में)	अनुपस्थित
(31)	क्रोमियम (सीआर के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(32)	मरक्युरी (एचजी के रूप में)	0.001 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(33)	सीसा (पीबी के रूप में)	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(34)	सेलेनियम (एसई के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(35)	बहु नाभिकीय एरोमेटिक हाइड्रोकार्बन्स	अनभिज्ञेय
(36)	पॉलिक्लोटेनित बाईफेनॉयल (पीसीबी)	अनभिज्ञेय
(37)	नाशक जीव मार अवशेष	वेधमान सीमाओं से कम
(38)	"अल्फा" सक्रियता	0.1 बेक्यू/लीटर (बी.क्यू. से अधिक नहीं)
(39)	"बीटा" सक्रियता	1 बीक्यू/लीटर से अधिक नहीं
(40)	योस्ट और फफूंदी गणना	अनुपस्थित
(41)	सालमोनेला और शिगेल्ला	अनुपस्थित
(42)	ई. कोली या ताप सहनशील कोली - फार्म 1:250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(43)	कुल कोली फार्मस बैक्टीरिया ए २ 250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(44)	मल स्ट्रेप्टोकोकी और स्टेफाइलो कोक्स औरयूस 1:250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(45)	सूडोमोनास ऐरुगिनोसा 1:250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(46)	सल्फेट अवायवीय अवचायक 1:50 मिली.	अनुपस्थित
(47)	विब्रियोकोलरा 1:5250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(48)	वी पैराडीमोलाइटीकस 1:250 मिली. लीटर	अनुपस्थित

विनियम 5.10.8 पैकेज बंद पेय जल (खनिज जल से भिन्न)

"पैकेजबंद पेय जल" से ऐसा जल अभिप्रेत है जो सतही जल या भूमिगत जल या समुद्री जल से प्राप्त किया गया है और जिसका इसमें विनिर्दिष्ट उपचार किया गया है, अर्थात् निष्कारण, निष्यंदन, निष्यंदन का संयोजन, वातन, झिल्लीदार निष्यंदन के साथ निष्यंद, गहन निष्यंदन काट्रिज निष्यंदन, सक्रियत कार्बन निष्यंदन, विखनिजीकरण, पुनः खनिजीकरण, प्रतीप परासरण तथा जल को उस स्तर तक विसंक्रमित करने के पश्चात् पैक किया गया है जिस तक पेय जल में हानिकर संदूषण न हो और इसे रासायनिक कारकों या भौतिक पद्धतियों के माध्यम से वैज्ञानिक रूप से स्वीकार्य स्तर से परे सुक्ष्म जीवाणुओं की संख्या को कम करें पैक नहीं किया गया है।

परंतु समुद्री जल उपरोक्त उपचार किए जाने से पूर्व अपक्षारीकरण और संबद्ध प्रक्रियाएं की जाएंगी।

इससे संबंधित पैक करने और लेबल लगाने की अपेक्षाओं को विनियम 4.1.2, 4.2.1 और 4.4.5 में उपबोधित किया गया है।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

क्र.सं.	लक्षण	अपेक्षाएं
(1)	(2)	(3)
(1)	रंग	2 हेज़न इकाई/वास्तविक रंग इकाई से अधिक नहीं
(2)	गंध	रूचिकर
(3)	स्वाद	रूचिकर
(4)	आविलता	2 आविलता मित्ताई इकाई (एनटीयू) से अधिक नहीं।
(5)	संपूर्ण विलीन ठोस	500 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(6)	पी एच	6.5 - 8.5
(7)	नाइट्रेट (एनओ3 के रूप में)	45 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(8)	नाइट्राइट्स (एनओ2 के रूप में)	0.02 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(9)	सल्फाइड (एच2एस के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(10)	खनिज तेल	अनुपस्थित
(11)	फैनोलिक यौगिक (सी6एच5ओएच के रूप में)	अनुपस्थित
(12)	मैग्नीज (एमएन के रूप में)	0.1 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(13)	तांबा (सीयू के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(14)	ज़िंक (ज़ैडएन के रूप में)	5 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(15)	फ्लोराइड (एफ के रूप में)	1.0 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(16)	बेरियम (बीए के रूप में)	1.0 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(17)	एंटीमोनी (एसबी के रूप में)	0.005 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(18)	निकल (एनआई के रूप में)	0.02 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(19)	बोरेट (बी के रूप में)	5 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(20)	पृष्ठ सक्रिय कारक (एमबीएस के रूप में)	0.2 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(21)	सिल्वर (एजी के रूप में)	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(22)	क्लोराइड्स (सीएल के रूप में)	200 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(23)	सल्फेट (एसओ4 के रूप में)	200 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(24)	मैगनीशियम (एमजी के रूप में)	30 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(25)	कैल्शियम (सीए के रूप में)	75 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(26)	सोडियम (एनए के रूप में)	250 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(27)	क्षारता (एचसीओ3 के रूप में)	200 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(28)	आर्सेनिक (एस के रूप में)	0.05 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(29)	कैडमियम (सीडी के रूप में)	0.01 मिग्रा./लीटर से अधिक नहीं

(1)	(2)	(3)
(30)	साइनाइड (एच.एस. के रूप में)	अनुपस्थित
(31)	क्रोमियम (एच.एस. के रूप में)	0.05 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(32)	मरकुरी (एच.एस. के रूप में)	0.001 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(33)	सीसा (पीबी के रूप में)	0.01 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(34)	सेलेनियम (एसई के रूप में)	0.01 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(35)	लोहा (एफई के रूप में)	0.01 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं
(36)	पालीन्यूक्लीयर एरोमैटिक हाइड्रोकार्बनस	अनुपस्थित
(37)	पॉलिक्लोरोनाइट डाईफिनॉयल (पीसीबी)	अनुपस्थित
(38)	एल्युमीनियम (एल के रूप में)	0.03 मि.ग्रा. लीटर से अधिक नहीं।
(39)	अवशिष्ट मुक्त क्लोरीन	0.2 मिली ग्रा. लीटर से अधिक नहीं।
(40)	(i) अलग अलग रूप से विचार करते हुए पेस्टीसाइड अवशिष्ट	0.0001 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं (विश्लेषण इसमें विनिर्दिष्ट अवशिष्ट सीमाओं को पूरा करने के लिए अंतरराष्ट्रीय स्तर पर स्थापित परीक्षण पद्धतियों का प्रयोग करके किया जाएगा)
	(ii) कुल पेस्टीसाइड अवशिष्ट	0.0005 मि.ग्रा./लीटर से अधिक नहीं (विश्लेषण इसमें विनिर्दिष्ट अवशिष्ट सीमाओं को पूरा करने के लिए अंतरराष्ट्रीय स्तर पर स्थापित परीक्षण पद्धतियों का प्रयोग करके किया जाएगा)
(41)	'आल्फा' सक्रियता	0.1 पिकोव्यूरी/लीटर (बी.क्यू.) से अधिक नहीं
(42)	'बीटा' सक्रियता	1 बेक्यूरील/लीटर (बी.क्यू.) से अधिक नहीं
(43)	सीस्ट और फफूंदी गणना 1:250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(44)	मालमोनेला और शिगेला 1:250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(45)	ई. कोली या ताप सहनशील बैक्टीरिया - फार्म 1:250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(46)	कोलीफार्म बैक्टीरिया 1:250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(47)	मल स्ट्रेप्टोकोको और फायलो कोक्स ओरयूस 1:250 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(48)	सूडोमीनस ऐरुसिनोसा 1:50 मिली. लीटर	अनुपस्थित
(49)	सल्फाइड अकार्यवीय अपचायक 1:50 मिली.	अनुपस्थित
(50)	वाइब्रियो कोलरा 1:250 मिली. लीटर और बी. पेरा हिमोलाइटिक्स	अनुपस्थित
(51)	एरोबिक नाइट्रोबियल गणक	कुल व्यवहार्य कालोनी गणना ऐगार-ऐगार पर या ऐगार जिलेटिन मिश्रण पर 72 घंटे 20° सें. से 22° सें. पर प्रति लीटर 100 से और ऐगार-ऐगार पर 24 घंटे में 37° सें. पर प्रति 20 से अधिक नहीं होगी।

भाग 5.11 : अन्य खाद्य उत्पाद और संघटक

विनियम 5.11.1 : बेकिंग पाउडर से ऐसा सम्मिश्रण अभिप्रेत है जो बेकिंग की स्थिति में कार्बन डाइआक्साइड पैदा करने की क्षमता रखता है और इसमें अंतर्गत सोडियम बाइकार्बोनेट और अम्ल अधिकारी पदार्थ, स्टार्च और अन्य उदासीन पदार्थ हैं।

बेकिंग पाउडर के अम्ल अधिकारी पदार्थ निम्नलिखित होंगे :-

- (क) टार्टरिक अम्ल या उसके लवण अथवा दोनों;
- (ख) फास्फोरिक अम्ल के अम्ल लवण;
- (ग) एल्यूमिनियम के अम्ल संघटक; या
- (घ) पूर्वोक्त का कोई मिश्रण।

परीक्षण करने पर बेकिंग पाउडर अपने कार्बन डाइआक्साइड भार के 10 प्रतिशत से कम नहीं होगा।

विनियम 5.11.2 : कत्था (खाद्य) ऐंकेशिया कैटेच्यू के अंतः काष्ठ से तैयार किया गया सुखया गया जलीय निष्कर्षण होगा। इसमें घसन, बालू, मिट्टी या अन्य गर्द नहीं होंगी और निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा -

(क) 1 प्रतिशत जलीय द्रव का 5 मि. ली. और फैंरिक अमोनियम सल्फेट का 0.1 प्रतिशत घोल गहरा हरा रंग देगा जो सोडियम हाइड्रोआक्साइड के मिलाए जाने पर बैंगनी रंग में परिवर्तित हो जाएगा।

(ख) जब इसे 100° से. के निरंतर भार पर सुखाया जाए तो उसके भार में 16 प्रतिशत से अधिक कमी नहीं आएगी।

(ग) जल अविलेय अवशिष्ट (100° से. पर सुखाने पर) भार में 25 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा। जल अविलेय पदार्थ जल को उबालकर अवधारित किया जाएगा।

(घ) 100° से. पर शुष्क की गई 90 प्रतिशत एल्कोहोल में एल्कोहोल अविलेय अवशिष्ट - भार में 30 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

(ङ) शुष्क आधार पर कुल भस्म-भार में 8 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

(च) तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एच.सी.एल.) में अविलेय भस्म-शुष्क आधार पर 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

परंतु भट्टी कत्था की दशा में, शुष्क आधार पर तनुकृत हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।

विनियम 5.11.3 : जिलेटिन पशुओं के चर्म, श्वेत संयोजी ऊतक और हड्डियों से व्युत्पन्न कोलेजन का भागतः जल अपघटन द्वारा अभिप्राप्त किया गया शोधित उत्पाद अभिप्रेत है। किंतु यह रंगहीन या फीका पीला होगा और शीट, पत्रक, कतरन या मोटे से लेकर महीन पाउडर के रूप में पारभासी होगा। इसमें बहुत कम गंध और स्वाद होगा और ऐसा आपत्तिजनक नहीं होगा जो अभिलाक्षणिक और बूलयां जैसा है। जब शुष्क हो तब वह वायु में स्थिर होता है किंतु जब आर्द्र या घोल में हो तो यह सूक्ष्मजीवी अपघटन के अधीन होता है। इसमें -

- (क) 15 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता;
- (ख) 3.0 प्रतिशत से अधिक कुल भस्म;
- (ग) 1000 भाग प्रति दस लाख से अधिक सल्फर डाइआक्साइड;
- (घ) शुष्क भार के आधार 15 प्रतिशत से कम नाइट्रोजन, नहीं होगा।
- (ङ) मानव उपभोग के लिए रखी गई जिलेटिन पर 'जिलेटिन खाद्य ग्रेड' का लेबल लगाया जाना चाहिए।

विनियम 5.11.4 सिलवर लीफ (चांदी का वर्क) : खाद्य ग्रेड - चुनटों और मोड़ से रहित परत के रूप में होगा और इसमें 99.9 प्रतिशत से कम चांदी नहीं होगी।

विनियम 5.11.5 : पान मसाला से ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जो साधारण तथा उसी रूप में या पान के साथ लिया जाता है। इसमें निम्नलिखित वस्तुएं हो सकती हैं :-

सुपारी, चूना, गोक, कत्था, केशर, इलायची, सूखे फल, मूलहट्टी, सेबरमूसा, अन्य सुगंधित जड़ी बूटियां और मसाले, चीनी, ग्लिसरीन, ग्लूकोज, अनुज्ञात प्राकृतिक रंग, मेंथोल और अप्रतिषिद्ध सुवास।

इसमें मिलाया गया कोलतार रंजक पदार्थ और स्वास्थ्य के लिए हानिकारक कोई अन्य संघटक नहीं होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् -

कुल भस्म	(शुष्क आधार पर) भार में 8 प्रतिशत से अधिक नहीं।
तनु हाइड्रोक्लोरिक अम्ल में अविलेय भस्म	(शुष्क आधार पर) भार में 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं।

विनियम 5.11.6 : कम और अधिक वसा वाला कोका पाउडर से वह पाउडर अभिप्रेत है जो कोकाबीन, थिओब्रोमा कोका एल के बीज से अभिप्राप्त भागतः निर्वसाकृत उत्पाद है। इसके विनिर्माण के दौरान इसे क्षार और/या मैग्नीशियम कार्बोनेट और बाईकार्बोनेट और टार्टरिक, सीट्रिक या फास्फोरिक अम्ल से अभिक्रियत किया जा सकता है। इसमें विकृतगंधिता, धूल, गर्द, कीट और कीट खंडन या कवक-ग्रसन नहीं होगा। यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा :-

कुल भस्म	14.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (आर्द्रता और वसामुक्त आधार पर)
तनुहाइड्रोक्लोरिक अम्ल (एचसी.एल.) में अविलेय भस्म	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (आर्द्रता और वसामुक्त आधार पर)
कुल भस्म की क्षारता	के०ओ के रूप में 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी (आर्द्रता और वसामुक्त आधार पर)

कोका बटर -

(i) कम वसा के लिए	10.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी (आर्द्रता और वसामुक्त आधार पर)
(ii) अधिक वसा के लिए	20.0 प्रतिशत से कम नहीं होगी (आर्द्रता और वसामुक्त आधार पर)

विनियम 5.11.7 : कैरोब चूर्ण से कैरोब की भुनी हुई फली (फिबिलड कैरोब) सैराटोनिया सिल्विका (एल) टौब (फैम लैगू मिनोसा) से प्राप्त चूर्ण अभिप्रेत है। यह छिलके से मुक्त होगा। यह किसी कृत्रिम रंजक, सुवासक, बाह्य पदार्थ का काचन पदार्थ से मुक्त होगा तथा बेदाग, सूखा और ताजी अवस्था में विरस या घृणित वासकों से मुक्त होगा। यह निम्नलिखित मानकों के भी अनुरूप होगा, अर्थात् :-

कुल भस्म	भार में 1.2 प्रतिशत से अनधिक
अम्ल अविलेयता द्रव्य	भार में 5 प्रतिशत से अनधिक
टैनिन अंश	कम से कम 0.1 प्रतिशत और अधिक से अधिक 0.15 प्रतिशत।

भाग 5.12 निजस्वमूलक (प्रोपराइटरी) खाद्य :

विनियम 5.12.1

(1) निजस्वमूलक खाद्य से ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जो इन विनियमों के अधीन मानकीकृत नहीं किया गया है।

(2) इन विनियमों के अधीन विनिर्दिष्ट उपबंधों, लेबल लगाने की अपेक्षाओं सहित, के अतिरिक्त निजस्वमूलक खाद्य निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होंगे :

- खाद्य का नाम और प्रवर्ग, जिसके अधीन यह इन विनियमों के अंतर्गत आता है, लेबल पर उल्लिखित किया जाएगा।
- निजस्वमूलक खाद्य इन विनियमों में और परिशिष्टों 'क' और 'ख' में विनिर्दिष्ट अन्य सभी विनियामक उपबंधों का पालन करेगा।

निजस्वमूलक खाद्य से ऐसा खाद्य अभिप्रेत है जो इन विनियमों के अधीन मानकीकृत नहीं किया गया है। निजस्वमूलक खाद्य इन विनियमों में और परिशिष्टों 'क' और 'ख' में विनिर्दिष्ट अन्य सभी विनियामक उपबंधों का पालन करेगा। इसके अतिरिक्त, निजस्वमूलक खाद्य का लेबल पर खाद्य का नाम और प्रवर्ग जिसके अधीन यह इन विनियमों के अंतर्गत आता है, उल्लेख किया जाएगा।

भाग 5.13 : खाद्य किरणन :**विनियम 5.13.1 परिभाषाएं :**

जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो, इस अध्याय के प्रयोजन के लिए -

(1) 'किरणन' से कोई ऐसी भौतिक प्रक्रिया अभिप्रेत है जिसमें किरणन आयनन के लिए खाद्य का साशय उत्छन्न होना अंतर्वर्तित है।

(2) 'किरणन सुविधा' से कोई ऐसी सुविधा अभिप्रेत है जिसका उपयोग किरणन द्वारा खाद्य के अभिक्रियान्वयन के लिए किया जा सके।

(3) 'किरणित खाद्य' से ऐसी खाद्य वस्तुएं अभिप्रेत हैं जिनका निम्नलिखित द्वारा किरणन होता है :-

(i) गामा किरणन;

(ii) 50 लाख इलेक्ट्रॉन वोल्ट के ऊर्जा स्तर पर या उससे नीचे प्रचालित मशीन स्रोतों से उत्पन्न एक्सरे; और

(iii) उप परमाणु कण, अर्थात् परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 की अनुसूची I में यथाविनिर्दिष्ट 10,000.00 इलेक्ट्रॉन वोल्ट के ऊर्जा स्तर पर या उससे नीचे से डोज स्तरों तक प्रचालित मशीन स्रोतों से उत्पन्न इलेक्ट्रॉन।

(4) 'किरणन सुविधा प्रचालक' से ऐसा कोई व्यक्ति अभिप्रेत है जो उस रूप में ऐसी अनुज्ञप्तिधारी द्वारा नियुक्त किया गया है जो परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 191 की अनुसूची-II में विनिर्दिष्ट प्रशिक्षण के लिए विहित अर्हताओं और अपेक्षाओं को पूरा करता है।

विनियम 5.13.2 : किरणन का डोज :

(1) विनियम 5.12.2 (2) में उपबंधित के सिवाए, कोई भी खाद्य किरणित नहीं होगा।

(2) नीचे दी गई सारणी के स्तंभ 2 में विनिर्दिष्ट किरणन के लिए अनुज्ञात कोई भी खाद्य वस्तु किरणन के समय उक्त सारणी के स्तंभ 3 में विनिर्दिष्ट मात्रा से अधिक किरणन का डोज प्राप्त नहीं करेगी :-

क्र.सं. खाद्य वस्तु कानाम	किरणन का डोज (के.क्यू.वाई)		
	न्यूनतम	अधिकतम	समग्र औसत
1. प्याज	0.03	0.09	0.06
2. मसाले	6	14	10
3. आलू	0.06	0.15	0.10
4. चावल	0.25	1.0	0.62
5. सिमोलिना (सूजी या रवा), गेहूं, आटा और मैदा	0.25	1.0	0.62
6. आम	0.25	0.75	0.50
7. किशमिश, अंजीर और सूखे खजूर	0.25	0.75	0.50
8. अदरक, लहसून और छोटा प्याज	0.03	0.15	0.09
9. मांस और मांस उत्पाद चिकन सहित	2.5	4.0	3.25
10. ताजे समुद्री खाद्य	1.0	3.0	2.00
11. प्रशीतित समुद्री खाद्य	4.0	6.0	5.00
12. सुखे समुद्री खाद्य	0.25	1.0	0.62
13. दालें	0.25	1.0	0.62

(3) नेमी मात्रात्मक मापमान प्रचालन के दौरान किया जाएगा और ऐसे मापमान का अभिलेख रखा जाएगा जैसा कि परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन उपबंधित है।

विनियम 5.13.3 : किरणन प्रक्रिया के लिए अपेक्षा :

(1) सुविधाओं का अनुमोदन - किसी भी किरणन सुविधा का खाद्य के अभिक्रियान्वयन के लिए तब तक उपयोग नहीं किया जाएगा जब तक कि ऐसी सुविधा -

- (i) परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन अनुमोदित और अनुज्ञापित न हो।
- (ii) परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन अनुमोदन, प्रचालन, अनुज्ञप्ति और प्रक्रिया नियंत्रण के लिए विहित शर्तों का अनुपालन न करती हो।
- (iii) परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के उपबंधों के अनुसार किरणन न करती हो।

(2) एक बार किरणित खाद्य पुनः किरणित नहीं किए जाएंगे जब तक कि किरणन प्रक्रिया नियंत्रण प्रयोजनों के लिए अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा ऐसी अनुज्ञा विनिर्दिष्टतः न दी गई हो।

(3) कोई खाद्य किरणित खाद्य किरणन प्रसुविधा को तब तक नहीं छोड़ेगा जब तक कि उसे परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के उपबंधों के अनुसार किरणित न किया गया हो और किरणन का एक प्रमाणपत्र, किरणन के डोज तथा किरणन के प्रयोजन को उपदर्शित करते हुए सख्त प्राधिकारी द्वारा उपलब्ध न करा दिया गया हो।

विनियम 5.13.4 : खाद्य किरणन पर निर्बंधन :

(1) किरणन, परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन किरणन द्वारा अभिक्रियान्वयन के लिए विनिर्दिष्ट खाद्य को प्रत्येक किस्म या प्रवर्ग के लिए विहित विनिर्दिष्ट शर्तों की डोज सीमा और किरणन स्रोत के अनुरूप होगा।

(2) ऐसे खाद्य का, जिसका किरणन द्वारा अभिक्रियान्वयन हो चुका हो, पहचान इस प्रकार की जाएगी कि उसे पुनः किरणन से रोका जा सके।

(3) किरणन, परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन उस प्रयोजन के लिए विहित न्यूनतम अर्हताओं वाले और प्रशिक्षण प्राप्त कार्मिकों द्वारा ही किया जाएगा।

(4) एक बार किरणित खाद्य को तब तक फिर से किरणित नहीं किया जाएगा जब तक कि इन नियमों के अधीन विनिर्दिष्ट रूप से ऐसी अनुज्ञा न दी गई हो।

विनियम 5.13.5 : खाद्य किरणन का अधिलेख :

किरणन द्वारा खाद्य के किसी अभिक्रियान्वयन को परमाणु ऊर्जा (खाद्य किरणन नियंत्रण) नियम, 1991 के अधीन यथाविनिर्दिष्ट सख्त प्राधिकारी द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा निम्नलिखित रूपमें अभिलिखित किया जाएगा :-

- (क) वस्तु का नाम
- (ख) अनुज्ञप्ति संख्यांक
- (ग) अनुज्ञप्तिधारी कानाम, पता और अन्य ब्यौरे
- (घ) किरणन का प्रयोजन
- (ङ) किरणन का स्रोत
- (च) किरणन की तारोख
- (छ) किरणन की डोज
- (ज) बैच का क्रम संख्यांक
- (झ) किरणित किए जाने वाले खाद्य की प्रकृति, क्वालिटी और बैच संख्यांक
- (ञ) किरणित खा को मात्रा
- (ट) किरणन के पूर्व और पश्चात् वस्तु का भौतिक स्वरूप
- (ठ) किरणन अभिक्रियान्वयन के दौरान और किरणित खाद्य को पैक करने के लिए प्रयुक्त पैकिंग का प्रकार।

विनियम 5.13.6 : किरणित खाद्य का मानक :

किरणित खाद्य, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम और उसके अधीन बनाए गए विनियमों के सभी उपबंधों का, जिनमें ऐसे खाद्य के मानक विनिर्दिष्ट हैं अनुपालन करेगा।

विनियम 5.13.7 किरणित खाद्य का भंडारकरण और विक्रय :

इन विनियमों में यथा उपबंधित के सिवाए, कोई व्यक्ति किरणित खाद्य का विक्रय के लिए किरणन, विक्रय के लिए भंडार, या विक्रय के लिए परिवहन नहीं करेगा।

विनियम 5.13.8 : किरणित खाद्य के विक्रय पर निर्बंधन :

किरणित खाद्य की केवल पूर्व पैक की गई दशाओं में विक्रय के लिए प्रस्थापना की जाएगी।

विनियम 5.13.9 : किरणित खाद्य पर लेबल लगाना

किरणित खाद्य विनियम 4.4.4 के अधीन यथा उपबंधित लेबल लगाने की अपेक्षाओं का पालन करेंगे।

अध्याय 6**खाद्य में मिलाए जाने वाले पदार्थ****भाग 6.1 : खाद्य योज्यक**

इस विनियम के प्रयोजन के लिए 'खाद्य योज्यकों के उपयोग के लिए उत्तम विनिर्माण पद्धतियों (जीएमपी)' से निम्नलिखित शर्तों के अधीन खाद्य योज्यकों का उपयोग अभिप्रेत है; अर्थात् -

- (i) खाद्य में मिलाए गए योज्यक की मात्रा इसके वांछित प्रभाव को पूरा करने के लिए आवश्यक संभावित निम्नतम स्तर तक सीमित होगी;
- (ii) योज्यक की मात्रा किसी खाद्य के विनिर्माण, प्रसंस्करण या पैकेजिंग में इसके उपयोग के परिणामस्वरूप खाद्य का संघटक बन जाती है, और जो स्वयं खाद्य में किसी भौतिक या तकनीकी प्रभाव को पूरा करने के लिए आशयित नहीं है तथा वह युक्तियुक्त से संभावित सीमा तक कम की गई है; और
- (iii) योज्यक को उसी प्रकार तैयार किया गया है और हथालन किया गया है जिस प्रकार से किसी खाद्य संघटक का किया जाता है।

विनियम 6.1.1. परिभाषाएं

(1) **खाद्य उत्पादों के खाद्य योज्यकों का प्रयोग** - खाद्य उत्पादों में इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' में यथा विनिर्दिष्ट खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

(2) **परम्परागत खाद्यों में खाद्य योज्यकों का प्रयोग** - परम्परागत खाद्यों अर्थात्, - जायकदार स्नैकस (फ्राइड उत्पाद), जैसे चिवड़ा, भूजिया, दालमोठ, कद्दूबेल, खाराबूंदी, मसालेदार और फ्राइड दालें, केले के चिप्स और अन्य नाम में बेचे जाने वाले इसी प्रकार के फ्राइड उत्पाद, मिठाइयां, कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित उत्पाद जैसे हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और अन्य नाम में बेची जानी वाली इसी प्रकार की दुग्ध उत्पाद आधारित मिठाइयां, इडली मिक्स, डोसा मिक्स, पुलियोगर मिक्स, पोंगल मिक्स, गुलाब जामुन मिक्स, जलेबी मिक्स, बड़ा मिक्स के केवल तुरंत मिश्रित किए जाने वाले चूर्ण, चावल और दालों से बने हुए पापड़ और परोसने के लिए तैयार पेयों में इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' की सारणी 2 में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

(3) **ब्रेड, बिस्कुटों में योज्यकों का प्रयोग** - खाद्य उत्पाद जैसे ब्रेड और बिस्कुटों में इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' की सारणी में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे।

(4) **विभिन्न खाद्यों में खाद्य योज्यकों का प्रयोग** - निम्नलिखित खाद्य उत्पादों में इन विनियमों और परिशिष्ट 'क' की सारणी 3 में अनुज्ञात खाद्य योज्यक हो सकेंगे, अर्थात् -

- (i) डेरी आधारित पेय, सुवासित और/या किण्वित (जैसे दुग्ध चाकलेट, कोको, ऐग्नो - यूएचटी असंक्रमित सेल्फ लाइफ तीन मास से अधिक), संश्लिष्ट मृदु पेय सांद्र, मिश्रित/फल आधारित पेय मिक्स, चटनी, बुलियनस और स्वाद बनाने वाले, डेजर्ट जैली, कस्टर्ड चूर्ण, जैली क्रिस्टल, सुवास पायसीकारक और सुवास पेस्ट (कार्बनिकृत और अकार्बनिकृत पेयों में प्रयोग के लिए);
- (ii) सासेज और सासेज मीट, जिसमें कच्चा मांस, धान्य और मसाले हों;
- (iii) जैम या क्रिस्टलित ग्लेज्ड या संसाधित फल या अन्य में संपरिवर्तन के लिए फल, फल मज्जा या रस (जो सूखे नहीं है);
- (iv) कार्न फ्लोर और इसी तरह के स्टार्च;
- (v) कार्न सीरप;
- (vi) डिब्बाबंद रसगुल्ला (डिब्बों पर अंदर से सल्फर डाइआक्साइड प्रतिरोध लैकर का लेप किया जाएगा);
- (vii) जिलेटिन;
- (viii) बियर;
- (ix) साइडर;
- (x) एल्कोहोली शराब;
- (xi) गैर - एल्कोहोली शराब;
- (xii) पीने के लिए तैयार पेय;
- (xiii) निसवन्त अदरक बियर;
- (xiv) काफी निष्कर्षण;
- (xv) डैनिश डिब्बाबंद केवियर;
- (xvi) सॉउ ;
- (xvii) फ्लोर कन्फैक्शनरी;
- (xviii) तली मछली (रैपरो में);
- (xix) रसगुल्ले के लिए सूखा मिश्रण;
- (xx) परिरक्षित चपातियां;
- (xxi) वसा प्रैड;
- (xxii) फ्रुस;
- (xxiii) ब्रेक किए गए खाद्य कन्फैक्शन और ब्रेक किए गए खाद्य;
- (xxiv) ब्रेक किए गए खाद्य के लिए आटा;
- (xv) ब्रेक किया गया पनीर;
- (xvi) केक और पेस्टियां; और
- (xvii) पूर्व पैक किया गया नारियल का पानी, डिब्बाबंद रसगुल्ला।

विनियम 6.1.2 : रंजक सामग्री

(1) रंजक सामग्री का अप्राधिकृत मिलाया जाना प्रतिषिद्ध है - किसी खाद्य पदार्थ में रंजक सामग्री का मिलाया जाना, जैसा इन नियमों द्वारा विनिर्दिष्ट रूप से अनुज्ञात है, उसके सिवाय प्रतिषिद्ध है।

(2) प्राकृतिक रंजक सामग्री जिसका उपयोग किया जा सकेगा - इन विनियमों और परिशिष्टों में जैसा अन्यथा उपबोधित है उसके सिवाय, निम्नलिखित प्राकृतिक रंजक सिद्धांतों का चाहे वे प्राकृतिक रंगों से निकाले गए हों या कृत्रिम रूप से उत्पादित हों, किसी खाद्य पदार्थ में या उस पर उपयोग किए जा सकेंगे -

(क) कैरोटिन और कैरोटिनायडस और इसमें सम्मिलित है -

- (i) बीटा-कैरोटीन;
- (ii) बीटा-एपो-8' -कैरोटीनिक;
- (iii) बीटा-एपो-8' -कैरोटीनिक अम्ल का मैथिलएस्टर;
- (iv) बीटा-एपो-8' - कैरोटीनिक अम्ल का एथिलएस्टर;
- (v) कनथाक्सिथीन;
- (vi) क्लोरोफिल;
- (vii) रिबोफ्लेविन (लेक्टोफ्लेविन);
- (viii) कैरामेल;
- (ix) नाटो;
- (x) केसर;
- (xi) करक्यूमिन या हल्दी।

स्पष्टीकरण - तेल में अनाटों रंग का घोल तैयार करने में इन विनियमों के अध्याय 5 में सूचीबद्ध किसी खाद्य वनस्पति तेल का उपयोग या तो अकेले या संयोजित रूप में किया जा सकता है तथा प्रयुक्त तेल या तेलों के नाम लेबल पर विनियम 4.4.2 में किए गए उपबंध के अनुसार उल्लिखित किए जाएंगे।

(3) अकार्बनिक पदार्थों और वर्णकों के मिलाए जाने का प्रतिरोध - इन विनियमों और परिशिष्टों में अन्यथा उपबोधित के सिवाय अकार्बनिक रंजित पदार्थों और वर्णकों को किसी भी खाद्य पदार्थ में नहीं मिलाया जाएगा।

(4) संश्लिष्ट खाद्य रंग जिनका उपयोग किया जा सकेगा - खाद्य में निम्नलिखित के सिवाय किसी भी संश्लिष्ट खाद्य रंग का या उसके मिश्रण का उपयोग नहीं किया जाएगा :-

क्र.सं. रंग	सामान्य नाम	रंगांक (1956)	रसायनिक वर्ग
1. लाल	पोनसीओ4आर	16255	एजो
कारमुआयसिन	14720	एजो	
ऐसिथ्रोसिन	45430	एक्सेनथिन	
2. पीला	टारट्राजिन	19140	पराजोलिन
सनसेट पीला एससीएफ	15985	एजो	
3. नीला	इनडिगो कार्मिन	73015	इंदोग्वाइड
ब्रिलिएंट नीला एफसीएफ	42090	ट्रायरीलमेथिन	
4. हरा	फास्ट हरा एफसीएफ	42053	ट्रायरीलमेथिन

(5) खाद्यों में रंजक के रूप में लाक्षक रंगों का प्रयोग - चूर्णित शुष्क पेय मिश्रण (चूर्णित मृदुपेय सांद्र) में सूर्यास्त पील एफसीएफ का एल्युमीनियम लाक्षक भार के अनुसार अधिकतम 0.04 प्रतिशत तक प्रयोग किया जा सकेगा। उपभोग के लिए अंतिम पेय में रंजक अंतर्वस्तु की अधिकतम सीमा 8.3 पीपीएम से अधिक नहीं होगी और उपभोग के लिए अंतिम पेय में एल्युमीनियम अंतर्वस्तु की अधिकतम सीमा 4.4 पीपीएम से अधिक नहीं होगी :

अनु यह कि चूर्णित शुद्ध पेय मिश्रण (चूर्णित मृदुपेय सांद्र) के लेबल पर अंतिम पेय बनाने के लिए उत्पाद के पुनर्निर्माण के लिए स्पष्ट अनुदेश दिए जाएंगे।

(6) अनुज्ञात संश्लिष्ट खाद्य रंग के उपयोग का प्रतिषेध - नीचे प्रणित से भिन्न किसी खाद्य में या उस पर अनुज्ञात संश्लिष्ट खाद्य रंग का उपयोग प्रतिषिद्ध है :-

- (i) आईसक्रीम, दुध लोलीज, हिमशीतिज डेजर्ट, सुरुचिक दुग्ध, योगहर्ट, आईसक्रीम मिश्रण चूर्ण;
- (ii) बिस्कुट जिसमें बिस्कुट वेफर, पेस्ट्री, केक, मिष्ठान, थ्रेंड कैंडी, पिठाइयां, जाएकंदार सम्मिलित हैं (केवल दाल मोठ, मोंगिया, फूलगुलाब, सागो पापड़, दाल बीजों में);
- (iii) मटर, वायुरोधी सीलबंद आधानों में स्ट्रबरी और चेरी, परिरक्षित या संसाधित्र पपीता, डिब्बाबंद टमाटर का रस, फल सीरप, फल स्ववैश, फलों की कार्डियल जैली, जैम, मार्मलेड पके हुए क्रिस्टलीकृत या ग्लेज किए हुए फल;
- (iv) परोसे जाने के लिए तैयार गैर एल्कोहोली और गैर-कार्बनीकृत संश्लिष्ट पेय जिसमें संश्लिष्ट सीरप, शर्बत, फलों की बार, फलों के सुपेय और फल पेय, संश्लिष्ट सान्द्र मृदु पेय;
- (v) कस्टर्ड चूर्ण;
- (vi) जैली क्रिस्टल और आइस कैंडी;
- (vii) विनियम 4.4.5 (35) में यथा उपबंधित लेबल पर घोषणा के अधीन केवल कार्बनीकृत या अकार्बनीकृत पेयों में प्रयोग के लिए सुवासक और सुवास पेस्ट।

(7) अनुज्ञात संश्लिष्ट खाद्य रंगों की अधिकतम सीमा - ऐसे अनुज्ञात संश्लिष्ट खाद्य रंग या उसके मिश्रण जो इन विनियमों के विनियम 6.1.2(6) और परिशिष्ट 'क' में प्रणित किन्हीं खाद्य वस्तुओं में मिलाया जा सकेगा, उपभोग के लिए तैयार खाद्य या पेयों में 100 भाग प्रति 10 लाख से अधिक नहीं होगा, सिवाय उपरोक्त विनियम 6.1.2(6) के खंड (ग) में उल्लिखित खाद्य वस्तुओं के मामले में, जहां संश्लिष्ट खाद्य रंगों की अधिकतम सीमा उपभोग के लिए तैयार खाद्य या पेयों में 200 भाग प्रति 10 लाख से अधिक नहीं होगी।

विनियम 6.1.3 कृत्रिम मधुकारक :

(1) कृत्रिम मधुकारकों का प्रयोग और विक्रय

नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ 2 में उल्लिखित कृत्रिम मधुकारक केवल स्तम्भ 3 में उल्लिखित खाद्य पदार्थों में स्तम्भ 4 में उल्लिखित सीमा से अनधिक मात्रा में और इन विनियमों तथा परिशिष्टों में अंतर्विष्ट उपबंधों के अनुसार प्रयोग किए जा सकेंगे और विनियम 4.4.5 (24, 25, 26, 27, 28 और 29) में यथा उपबंधित लेबल पर घोषणा होगी :

क्र.सं.	कृत्रिम मधुकारक का नाम	खाद्य पदार्थ	कृत्रिम मधुकारक की अधिकतम सीमा
1	2	3	4
1.	सैकरीन सोडियम	कार्बनीकृत जल	100 पीपीएम
		मृदु पेय सांद्रण	100 पीपीएम
		सुपारी	4000 पीपीएम
		पान मसाला	8000 पीपीएम
		पान वासक पदार्थ	8.0 प्रतिशत
		मिठाई के लिए संश्लिष्ट सीरप	450 पीपीएम
		मिठाइयां (कान्फेक्शुड आधारित और दुग्ध आधारित उत्पाद) : हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया, बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेचा जाने वाला इसी प्रकार का दुग्ध आधारित उत्पाद।	500 पीपीएम

1	2	3	4
		चाकलेट (सफेद, दुग्ध, सादा, मिश्रित और भरी हुई)	500 पीपीएम
		चीनी आधारित/चीनी मुक्त कन्फेक्शनी	3000 पीपीएम
		चुइंगम / बबलगम	3000 पीपीएम
2.	एसपरटेम (मिथाईल ऐस्टर)	कार्बनिकृत जल	700 पीपीएम
		मृदु पेय सांद्रण	700 पीपीएम
		बिस्कुट, ब्रेड, केक और पेस्ट्रीज	2200 पीपीएम
		मिठाइयां (काब्रोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित उत्पाद) : हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया, बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेचा जाने वाला इसी प्रकार का दुग्ध आधारित उत्पाद।	200 पीपीएम
		जैम, जैली, मारमलेड	1000 पीपीएम
		चाकलेट (सफेद, दुग्ध, सादा, मिश्रित और भरी हुई)	2000 पीपीएम
		चीनी आधारित/चीनी रहित कन्फेक्शरी	10000 पीपीएम
		चुइंगम/बबलगम	10000 पीपीएम
		वितरक के लिए सशिलष्ट सीरप	3000 पीपीएम
		मिश्रित कस्टर्ड चूर्ण	1000 पीपीएम
		शाकाहारी जैली क्रिस्टल	3000 पीपीएम
		फ्रुट नेक्टर	600 पीपीएम
		शाक नेक्टर	600 पीपीएम
		आइसक्रीम, शीतित डेजर्ट और पडिंग	1000 पीपीएम
		परोसने के लिए तैयार चाय और काफी देय	600 पीपीएम
		योगहर्ट	600 पीपीएम
		खाने के लिए तैयार अनाज	1000 पीपीएम
		अकार्बनिकृत जल आधारित पेय (गैर-एल्कोहाली)	600 पीपीएम
3.	ऐसीसल्फेम पोटेशियम	कार्बनिकृत जल	300 पीपीएम
		मृदु पेय सांद्रण	300 पीपीएम
		बिस्कुट, ब्रेड, केक और पेस्ट्रीज	1000 पीपीएम
		मिठाइयां (काब्रोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित उत्पाद) : हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया, बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेचा जाने वाला इसी प्रकार का दुग्ध आधारित उत्पाद।	500 पीपीएम
		चाकलेट (सफेद, दुग्ध, सादा, मिश्रित और भरी हुई)	500 पीपीएम
		चीनी आधारित/चीनी रहित कन्फेक्शरी	3500 पीपीएम
		चुइंगम/बबलगम	5000 पीपीएम
		वितरक के लिए सशिलष्ट सीरप	1500 पीपीएम
		परोसने के लिए तैयार चाय और काफी	

1	2	3	4
		आइस लॉली/आइस कैंडी	800 पीपीएम
		धान्य आधारित पेय	500 पीपीएम
		फल मधुरस	300 पीपीएम
		फल मधुरस के लिए सांद्रण	300 पीपीएम (उपभोग के लिए तैयार पेय)
		अकार्बनिकृत जल आधारित पेय (गैर-एल्कोहाली)	300 पीपीएम
4.	सुक्रालोस	कार्बनिकृत जल	300 पीपीएम
		मृदु पेय सांद्रण	300 पीपीएम
		बिस्कुट, ब्रेड, केक और पेस्ट्रीज	750 पीपीएम
		मिठाइयां (काब्रोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित उत्पाद) : हलवा, मैसूर पाक, बूंदी लड्डू, जलेबी, खोया, बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेचा जाने वाला इसी प्रकार का दुग्ध आधारित उत्पाद।	750 पीपीएम
		योगहर्ट	300 पीपीएम
		मिठ्ठा मक्खन दूध	300 पीपीएम
		आइसक्रीम	400 पीपीएम
		जैम, जैली, मारमलेड	450 पीपीएम
		वाष्पित फल	150 पीपीएम
		चटनी	800 पीपीएम
		कन्फैक्शनरी	1500 पीपीएम
		चुइंगम	1250 पीपीएम
		कुकीज	750 पीपीएम
		मालपुआ/केक/चपाती	800 पीपीएम
		केक मिश्रण	700 पीपीएम
		परोसने के लिए तैयार चाय और काफी आधारित पेय	600 पीपीएम
		आइस लॉली/आइस कैंडी	800 पीपीएम
		शाक रस	250 पीपीएम
		शाक मधुरस	250 पीपीएम
		शाक रस के लिए सांद्रण	1250 पीपीएम
		शाक मधुरस के लिए सांद्रण	1250 पीपीएम
		लोजेंज	1500 पीपीएम
		अकार्बनिकृत जल आधारित पेय (गैर-एल्कोहाली)	300 पीपीएम
		जैली क्रिस्टल	300 पीपीएम
		कस्टर्ड चूर्ण/ खाने के लिए तैयार कस्टर्ड-डेजर्ट	260 पीपीएम
		चाकलेट	800 पीपीएम
5.	नयोटम	कार्बनिकृत जल	33 पीपीएम
		मृदु पेय सांद्रण	33 पीपीएम

स्पष्टीकरण 1 :- पान वासक पदार्थ, पान में प्रयोग किए जाने के लिए मानव उपभोग के लिए अनुज्ञात सुवासक के प्रति निर्देश है। इस पर निम्नलिखित लेबल लगाया जाएगा -

“पान वासक पदार्थ”

स्पष्टीकरण 2 :- मृदु पेय सांद्रण में कृत्रिम मधुकारक की अधिकतम सीमा उतनी होगी जितनी कि यथास्थिति, पुनर्गठित पेय या खाद्य या उपयोग के लिए तैयार पेय में होती है। मृदु पेय सांद्रण लेबल पर, यथास्थिति तैयार पेय (फाइनल बिबरेज) या खाद्य बनाने के लिए उत्पादों के पुनर्गठन हेतु स्पष्ट निर्देश होंगे।

परंतु जहां कृत्रिम मधुकारक (मधुकारकों) का उपयोग कार्बनिकृत जल/मिट्टी वातन जल/ फल पेय/कार्बनिकृत फल पेय/फल मधुरस (फ्रुट नेक्टर) में प्रयोग किया जाता है/किए जाते हैं, वहां न्यूनतम कुल विलेय ठोसों की अपेक्षा लागू नहीं होगी।

परंतु यह और कि सैकरीन सोडियम या एस्परेटेम (मिथाइल ईस्टर) या ऐसीसल्फेम पोटेशियम या सुक्रालोज अकेले खाद्य मधुकारक के रूप में बेचे जा सकेंगे और इन विनियमों में विनियम 4.4.5 (24, 25, 26, 27, 28 और 29) यथा उपबोधित अनुसार लेबल घोषणा के साथ निम्नलिखित वाहक या पूरक अंतर्विष्ट हो सकेंगे :-

- (i) डेक्सट्रोस
- (ii) लेक्टोस
- (iii) माल्टोडेक्सट्रिन
- (iv) मानिटोल
- (v) सूक्रोज
- (vi) इसोमाल्ट
- (vii) साइट्रिक अम्ल
- (viii) कैल्शियम सिलिकेट
- (ix) कोर्बोक्सी मिथाइल सेलूलोस
- (x) टारटार क्रीम, आईपी
- (xi) क्रॉस कारमेलोस सोडियम
- (xii) कोलांआइडल सिलिकोन डाइआक्साइड
- (xiii) ग्लाइसिन
- (xiv) एल-ल्यूसीन
- (xv) मैग्नीशियम स्टीरेट, आईपी
- (xvi) शोधित टैल्क
- (xvii) पोली विनाइल पिरोलिडोन
- (xviii) प्रविडान
- (xix) सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट
- (xx) स्टैच
- (xxi) टारटारिक अम्ल
- (xxii) एरिथ्रिटोल

परंतु यह और कि जहां सुक्रालोज का खाद्य मधुकारक के रूप में विपणन किया जाता है, वहां सुक्रालोज की सांद्रता प्रति सौ मि.ग्रा. की टेबलेट या कणिका में छह मि.ग्रा. से अधिक नहीं होगी।

(2) कृत्रिम मधुकारक का कोई भी मिश्रण किसी खाद्य वस्तु में या खाद्य मधुकारकों के विनिर्माण में नहीं मिलाया जाएगा।

परंतु कार्बनिकृत जल, मृदुपेय सांद्रण और वितरक के लिए संश्लिष्ट सीरप के मामले में, जिनमें विनियम 6.1.2(1) के अधीन की गई सारणी के अनुसार अनुकल्पतः एस्परेटेम और ऐसीसल्फेम पोटाशियम का उपयोग अनुज्ञात किया गया है, ये कृत्रिम मधुकारक एक या अधिक अनुकल्प के साथ संयोजन में उपयोग किए जा सकेंगे, यदि इस प्रकार उपयोग किए गए प्रत्येक कृत्रिम मधुकारक की मात्रा उक्त सारणी के स्तम्भ (4) में उस कृत्रिम मधुकारक के लिए विनिर्दिष्ट अधिकतम सीमा, जो कि उस अनुपात में जिसमें ऐसे कृत्रिम मधुकारक संयोजित किए गए हैं के आधार पर निकाली जाए, से अधिक नहीं होती है। कृत्रिम मधुकारक के मिश्रण वाले उत्पादों पर विनियम 4.4.5 (28 और 29) में उपबंधित अनुसार लेबल होगा।

परंतु कार्बनिकृत जल में, सुक्रालोस और एसिसल्फेम के इन प्रत्येक कृत्रिम मधुकारक के लिए कार्बनिकृत जल में अनुज्ञात, अनुज्ञेय स्तर के अनुपातिक स्तर से अनधिक अनुपात में विनियम 4.4.5 (28 और 29) के अधीन लेबल घोषणा के साथ प्रयोग किए जा सकेंगे।

परंतु यह और कि एप्रैम (मिथाइलएस्टर) और एसिसल्फेम के (2घा के अनुपात में) टेबल टाप मधुकारक के रूप में विपणित किए जा सकेंगे और विनियम 6.1.3(1) में की सारणी के अधीन दिए गए परंतु में उल्लिखित अनुसार तथा विनियम 4.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29) में यथा उपबंधित लेबल घोषणा के अधीन वाहक और पूरक अंतर्विष्ट हो सकेंगे।

उदाहरण : उक्त सारणी के स्तम्भ (3) में, कार्बनिकृत जल में क्रमशः 700 पीपीएम या 300 पीपीएम के अनुपात में एस्परेटेम (मिथाइल ईस्टर) या ऐसीफलेम पोटाशियम मिलाया जा सकता है। यदि दोनों कृत्रिम मधुकारक संयोजन में उपयोग किए जाते हैं और एस्परेटेम (मिथाइल ईस्टर) का अनुपात 350 पीपीएम है, तब ऐसीसल्फेम पोटाशियम का अनुपात 150 पीपीएम के अनुपात से अधिक नहीं होगा ;

(3) कोई भी व्यक्ति इन विनियमों में यथा उपबंधित लेबल घोषणा के सिवाय खाद्य मधुकारक का विक्रय नहीं करेगा।

परंतु एस्परेटेम को खाद्य मधुकारक के रूप में टेबलेट या कणिका रूप में आद्रता रहित पैकेजों में चिह्नित किया जा सकेगा और एस्परेटेम की सान्द्रता टेबलेट या कणिका के 18 मि.ग्रा. प्रति 100 मि.ग्रा. से अनधिक नहीं होगी।

(4) खाद्यों में पोलियोल्स का प्रयोग

नीचे सारणी में उल्लिखित खाद्य पदार्थों के सिवाय किसी खाद्य पदार्थ में इन विनियमों के परिशिष्ट क में अंतर्विष्ट उपबंध के अनुसार उनके सामने दर्शित सीमाओं से अनधिक मात्रा में पोलियोल्स नहीं मिलाया जाएगा और विनियम 4.4.5 (46) के अनुसार लेबल पर घोषणा की जाएगी।

क्र. सं.	पोलियोल्स का नाम	खाद्य पदार्थ का नाम	अधिकतम सीमा
1.	आइसोमाल्ट	(i) पारंपरिक भारतीय मिठाइयां (कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित), हलुआ, मैसूर पाक, बुन्दी लड्डू जलेबी, खोया, बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेची जाने वाली इसी प्रकार का दुग्ध आधारित उत्पाद।	जीएमपी
2.	ईसिटोल	डेयरी पेय (चॉकलेट और सुवासित दूध), कार्बनिकृत पेय, अकार्बनिकृत जल आधारित पेय (गैर-एल्कोहली), आईसक्रीम, योगहर्ट, पड्डिंग्स, गैर डेयरी टोफिंग्स, बेकरी मिश्रण, केक, कुकिज और पेस्ट्रिज, खाने के लिए तैयार अनाजों का नाश्ता, मृदु कैंडिज, चॉकलेट और कठोर कैंडिज	जीएमपी
3.	माल्टिटोल/माल्टिटोल सीरप	बेकरी उत्पाद, आईसक्रीम, शीतित डेजर्ट्स, जैम, जेली और मारमलेड्स	जीएमपी

(5) खाद्यों में पोलिडेक्सट्रोज का प्रयोग

पोलीडेक्सट्रोज का प्रयोग जीएमपी लेबलों के अनुसार और विनियम 4.4.5(47) में यथाउपबंधित उचित लेबल घोषणा के अनुसार निम्नलिखित खाद्य पदार्थों में किया जा सकेगा—

आईसक्रीम, शीतित डेजर्ट, केक, बिस्कुट, योगहर्ट, क्विप टोपिंग, चीनी स्वीथित कैन्फेक्शनरी, लॉजेंज, जैम, फ्रूट जेली, परम्परागत भारतीय मिठाइयां (कार्बोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध आधारित), बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी अन्य नाम में बेची जाने वाली इसी प्रकार की मिठाइयां

विनियमन 6.1.4 : परिरक्षी - परिरक्षी से ऐसा पदार्थ अभिप्रेत है जो किसी खाद्य में मिलाए जाने पर, खाद्य के किण्वन, अम्लीकरण या अन्य अपघटन की प्रक्रिया के संदमन, मंदकरण या विरामन के योग्य है।

(1) परिरक्षियों का वर्गीकरण - परिरक्षी निम्नलिखित वर्गों में विभाजित किए जाएंगे -

(क) वर्ग-1 परिरक्षी निम्नलिखित होंगे :-

- (i) सामान्य नमक,
- (ii) चीनी,
- (iii) डेक्सट्रोस,
- (iv) ग्लूकोस सीरप,
- (v) गर्म मसाले,
- (vi) सिरका या एसिटिक अम्ल,
- (vii) मधु,
- (viii) खाद्य वनस्पति तेल।

जब तक परिशिष्ट 'क' सहित विनियमों में अन्यथा उपबंधित न हो किसी खाद्य में वर्ग 1 परिरक्षी का मिलाया जाना निर्बंधित नहीं है।

परंतु यह तब जब कि वह खाद्य पदार्थ जिसमें वर्ग 1 परिरक्षी मिलाया गया है अध्याय 5 में अधिकथित विनिर्देशों के अनुरूप हो।

(ख) वर्ग 2 परिरक्षी निम्नलिखित होंगे :

- (i) बेंजोइक अम्ल जिसके अंतर्गत उसके लवण भी हैं;
- (ii) गंधकी अम्ल जिसके अंतर्गत उसके लवण भी हैं; और
- (iii) हैम, पिकिल्ड मीट जैसे खाद्य की बाबत सोडियम या पोटेशियम नाइट्रेट या नाइट्राइट;
- (iv) सार्विक अम्ल, जिसके अंतर्गत उसका सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम नमक भी है, कैल्शियम या सोडियम की प्रोपियोनेट, लैक्टिक अम्ल और अम्ल कैल्शियम का फेड;
- (v) नाइसीन;
- (vi) सोडियम और कैल्शियम प्रोपियोनेट;
- (vii) मिथाइल या प्रोपायल पैराहाइड्रोक्सी बेंजोएट;
- (viii) प्रोपियोनिक अम्ल, जिसके अंतर्गत उसके एस्टर और लवण भी हैं;
- (ix) सोडियम डायसिटेट; और
- (x) सोडियम पोटेशियम और लैक्टिक अम्ल के कैल्शियम लवण।

(2) एक से अधिक वर्ग 2 परिरक्षी के प्रयोग का प्रतिषेध :

(i) कोई भी व्यक्ति किसी खाद्य में या उन पर एक से अधिक वर्ग 2 परिरक्षी का उपयोग नहीं करेगा :

परंतु जहां विनियम 6.1.3 (3) के नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ (2) में एक से अधिक परिरक्षी का उपयोग अनुकल्पतः अनुज्ञात किया गया है वहां विनियम 6.1.3 (3) में अंतर्विष्ट किसी बात के होते हुए भी, उन परिरक्षियों का एक या अधिक अनुकल्पों के साथ उपयोग किया जा सकेगा परंतु यह तब जब तक कि इस प्रकार उपयोग किए गए प्रत्येक

परिरक्षी की मात्रा पूर्वोक्त सारणी के स्तम्भ (3) में उस परिरक्षी के लिए विनिर्दिष्ट भागों में से उतनी संख्या में अधिक नहीं है जो उस अनुपात के आधार पर निकाला जाएगा जिसमें ऐसे परिरक्षियों को मिलाया गया है।

दृष्टान्त— विनियम 6.1.4 (iii) के नीचे दी गई सारणी के मद 6 में विनिर्दिष्ट खाद्य समूह में सल्फर डाइआक्साइड या बेंजोइक अम्ल क्रमशः 40 भाग प्रति दस लाख या दो सौ भाग प्रति दस लाख के अनुपात में मिलाया जा सकता है। यदि दोनों परिरक्षियों का उपयोग मिलाकर किया जाता है और सल्फर डाइआक्साइड का अनुपात 20 भाग प्रति दस लाख है तो बेंजोइक अम्ल का अनुपात 100 भाग प्रति दस लाख के अनुपात से अधिक नहीं होगा।

(3) वर्ग 2 परिरक्षियों का उपयोग निर्बंधित है :

वर्ग 2 परिरक्षियों का उपयोग सांद्रता वाले निम्नलिखित खाद्य समूह में नीचे प्रत्येक के सामने दिए गए अनुपात तक किया जाएगा—

	खाद्य पदार्थ	परिरक्षी	भाग प्रति दस लाख
	(1)	(2)	(3)
1.	सासेज और सासेस मीट, जिसमें कच्चा मांस, धान्य और मसाले हों	सल्फर डाइआक्साइड	450
2.	जैम या क्रिस्टलित, ग्लेसड या संसाधित फल या अन्य उत्पादों में संपरिवर्तन के लिए फल, फल मज्जा या रस (जो सूखे नहीं हैं) :	यथोक्त	
	(क) चेरी	सल्फर डाइआक्साइड	2,000
	(ख) स्ट्राबरी और रसबरी	यथोक्त	2,000
	(ग) अन्य फल	यथोक्त	1,000
3.	फल-रस सांद्रता	यथोक्त	1,500
4.	सूखे फल :		
	(क) खुमानी, आड़ू, सेब, नाशपाती और अन्य फल	यथोक्त	2,000
	(ख) किशमिश और ऋकृध्नफ्रफ्रि	यथोक्त	750
5.	अन्य गैर एल्कोहाली शराब, स्कवाश, क्रश, फल सीरप, कार्डियल, फल रस और बाली जल जिसे तनुकरण के बाद प्रयोग किया जाएगा।	सल्फर डाइआक्साइड या बेंजोइक अम्ल	350 600
6.	जैम, मारमेलैड, परिरक्षित डिब्बाबंद चेरी और फल जैली	सल्फर डाइआक्साइड या बेंजोइक अम्ल	40 200
7.	क्रिस्टलित ग्रेस या कर्ड फल (जिसके अंतर्गत केनडाइड-पील फल भी हैं)	सल्फर डाइआक्साइड	150
8.	फल और फल मज्जा जो अनुसूची में अन्यथा विनिर्दिष्ट नहीं हैं	यथोक्त	350
9.	प्लान्टेशन, सफेद चीनी, कयूब चीनी, डैक्सट्रोस गुड़ या जैगरी, मिश्री	यथोक्त	70
10.	खांडसारी (सल्फर) और बूरा	यथोक्त	150
11.	परिष्कृत चीनी	यथोक्त	40
11.	कार्न फ्लावर और ऐसे ही स्टाच	यथोक्त	100
12.	कार्न सीरप	यथोक्त	450
13.	डिब्बाबंद रसगुल्ला (डिब्बों को अंदर से सल्फरडाईआक्साइड रोधी रोगन से आलेपित किया जाएगा)	यथोक्त	100
14.	जिलेटिन	यथोक्त	1000

	(1)	(2)	(3)
15.	बीयर	सल्फर डाईआक्साइड	70
16.	साइडर	यथोक्त	200
17.	एल्कोहाली वाइन	यथोक्त	450
18.	परोसने के लिए तैयार पेय	सल्फर डाईआक्साइड और बेंजोईक अम्ल	70 120
19.	ब्रिक्ड जिजर बीयर	बेंजोईक अम्ल	120
20.	कॉफी सारसत्व	यथोक्त	450
21.	फलों और सब्जियों से बने हुए अचार और चटनी	सल्फर डाईआक्साइड और बेंजोईक अम्ल	250 100
22.	टमाटर और अन्य सॉस	बेंजोईक अम्ल	750
23.	अचारी मीटर और बेकन	सोडियम नाइट्राइट के रूप में अभिव्यक्त सोडियम और/या पोटाशियम नाइट्राइट	200
24.	कानर्ड बीफ	सोडियम नाइट्राइट के रूप में अभिव्यक्त सोडियम और/या पोटाशियम नाइट्राइट	100
25.	मीट खाद्य पदार्थ	सोडियम नाइट्राइट के रूप में अभिव्यक्त सोडियम और/या पोटाशियम नाइट्राइट	200
		वाणिज्यिक नमक पेटर (सोडियम नाइट्राइट के रूप में परिकल्पित)	500
26.	डैनिश डिब्बाबंद केवयर	बेंजोईक अम्ल	50
27.	निर्जलित शाक	सल्फर डाईआक्साइड	2,000
28.	टमाटरप्यूरी और पेस्ट	बेंजोईक अम्ल	750
29.	सीरप और शबैत	सल्फर डाईआक्साइड या बेंजोईक अम्ल	350 600
30.	सॉठ	सल्फर डाईआक्साइड	2,000
31.	चीज या संसाधित चीज	सार्विक अम्ल जिसके अंतर्गत इसका सोडियम पोटेशियम और कैल्शियम लवण (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित) भी है या नाइसीन (सार्विक अम्ल	3,000 12.5

(1)	(2)	(3)
	के रूप में संगणित) नाइसिन	
32.	फलावर कन्फैक्शनरी	सार्विक अम्ल या इसके सोडियम लवण 1,500
33.	तली मछली (रैपरों में)	सार्विक अम्ल केवल रैपरों में ही सार्विक अम्ल लगाया जाएगा।
34.	रसगुलले के लिए सूखा मिश्रण	सल्फर डाइआक्साइड 100
35.	(क) सूप (डिब्बा बंद से भिन्न)	सल्फर डाइआक्साइड 150
	(ख) शुष्कित सूप	सल्फर डाइआक्साइड 1,500
	(ग) निर्जलित सूप सम्मिश्रण, जब कैनों से भिन्न आधानों में पैक किया गया हो।	सल्फर डाइआक्साइड 1,500
36.	फल और वनस्पति, पत्रक चूर्ण, फिंग	सल्फर डाइआक्साइड 600
37.	बेक किए गए खाद्य के लिए आटा	सोडियम डायसंटेट या 2,500 प्रोपियोनेट या मिथाइल 3,200 प्रापाइल हाइड्रोक्सी बेंजोएट 500
38.	परिरक्षित चपातियां	सार्विक अम्ल 1,500
39.	पनीर या छैना	सार्विक अम्ल और उसके 2,000 सोडियम, या पोटेशियम कैल्शियम, लवण (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित) या प्रोपिओनिक अम्ल और 2,000 उसके सोडियम या पोटेशियम लवण (प्रोपिओनिक अम्ल के रूप में संगणित)
40.	फैट स्प्रेड	सार्विक अम्ल और उसके 1,000 सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम लवण (सार्विक अम्ल के रूप में परिकलित) या बेनजोइक अम्ल और इसके 1,000 सोडियम और पोटेशियम लवण (बेनजोइक अम्ल के रूप में परिकलित या दोनों)
41.	जैम, जेली, मार्मलेड परिरक्षी क्रिस्टलित काचित या पके हुए फल जिसके अंतर्गत पके हुए चेरी फल के छिलके भी हैं।	सार्विक अम्ल और इसका 500 कैल्शियम पोटेशियम लवण (सार्विक अम्ल के रूप में संगणित)

	(1)	(2)	(3)
42.	बोतलों, पाउचों में वितरकों के द्वारा बेचे जाने वाले परोसने के लिए तैयार पेयों के लिए रसों, मुधुरस ओषधों में परिवर्तित करने के लिए परिरक्षी सहित फल रस सांद्रता	यथोक्त	100
43.	फल, रस (टिन, बोतलों या पाउचों में)	यथोक्त	200
44.	मुधुरस ओषध (नेक्टर), बोतलों, पाउचों या वितरकों द्वारा बेचे जाने वाले परोसने के लिए तैयार पेय	यथोक्त	50
45.	प्रुनस	पोटासियम सोरबेट (सर्बिक अम्ल के रूप में संगणित)	1,000

(4) वर्ग 2 परिरक्षी का मिश्रित खाद्यों में उपयोग

इन विनियमों के विनियम 6.1.3 (3) के अधीन सारणी में प्रत्येक मद के सामने वर्णित दो या अधिक खाद्यों या खाद्य समूहों के सम्मिश्रण में वर्ग 2 परिरक्षी का उपयोग उस सीमा तक निर्बंधित होगा जहां तक ऐसे परिरक्षी या परिरक्षियों का उपयोग ऐसे सम्मिश्रण में अंतर्विष्ट खाद्य का खाद्य समूहों के लिए अनुज्ञात है।

दृष्टांत - विनियम 6.1.3.(3) के नीचे दी गई सारणी की मद 23 में विनिर्दिष्ट खाद्य में सल्फर डाइआक्साइड निर्जलित शाक में 2,000 भाग प्रति दस लाख के अनुपात में मिलाया जा सकता है। यदि यह खाद्य उक्त सारणी में दी गई मद 24 में विनिर्दिष्ट खाद्य, अर्थात् टमाटर प्यूरी और पेस्ट के साथ जहां बेंजोइक अम्ल 250 भाग प्रति दस लाख की सीमा तक अनुज्ञात है मिलाया जाता है तो इन दोनों खाद्य पदार्थों के समान भाग अंतर्विष्ट करने वाले सम्मिश्रण में सल्फर डाइआक्साइड और बेंजोइक अम्ल का अनुपात क्रमशः 1,000 भाग प्रति दस लाख और 125 भाग प्रति दस लाख होगा।

(5) नाइट्रेट और नाइट्राइट के प्रयोग पर निर्बंधन : किसी शिशु खाद्य में कोई नाइट्रेट या नाइट्राइट नहीं डाला जाएगा।

(6) चीज (कठोर) के सतही उपाय के लिए नाटामाइसिन का प्रयोग : विनियम 4.4.5(33) में में यथा विनिर्दिष्ट लेबल घोषणा के अधीन चीज (कठोर) के सतही उपचार के लिए नाटामाइसिन का प्रयोग निम्नलिखित शर्तों के अधीन रहते हुए किया जा सकेगा, अर्थात्—

- नाटामाइसिन के प्रयोग का अधिकतम स्तर 2 मि. ग्रा./डीएम³ से अधिक नहीं होगा।
- चीज (कठोर) में नाटामाइसिन की वेधन गहराई 2 मि.मी. से अधिक नहीं होगी।
- तैयार चीज (कठोर) में नाटामाइसिन का अधिकतम अवशिष्ट स्तर 1 मि.ग्रा./डीएम³ से अधिक नहीं होगा।

विनियम 6.1.5 प्रतिआक्सीकारक :

(1) "प्रतिआक्सीकारक" से वह पदार्थ अभिप्रेत है जो किसी खाद्य में मिलाए जाने पर, खाद्य की आक्सीकारक अवनति को अवरुद्ध करता है या रोकता है और इसके अंतर्गत चीनी, धान्य तेल, आटा, हर्ब और गर्म मसाले नहीं आते हैं।

(2) प्रतिआक्सीकारक के उपयोग पर निर्बंधन : इन विनियमों के अध्याय 5 और परिशिष्ट 'क' में अन्यथा उपबंधित के सिवाय किसी खाद्य में लैसीथिन, एसकार्बिक अम्ल और टोकोफैरोल से भिन्न कोई प्रतिआक्सीकारक नहीं मिलाया जाएगा।

परंतु निम्नलिखित प्रतिआक्सीकारक जो प्रत्येक के सामने वर्णित सांद्रता से अधिक नहीं हैं, घी और मक्खन को छोड़कर खाद्य तेलों और वसाओं में मिलाए जा सकेंगे :-

1. एथिल गैलेट	↑ ↓	या इसका मिश्रण	0.01. प्रतिशत
2. प्रोपिल गैलेट			
3. आक्टिल गैलेट			
4. डोडेसिल गैलेट			

5. एस्करोबाईल पाल्मीटेट	0.02 प्रतिशत
6. ब्यूटिलित हाइड्राक्सीएनिसोल (बीएचए)	0.02 प्रतिशत
7. सीट्रीक अम्ल	0.01 प्रतिशत
8. टार्टरिक अम्ल	0.01 प्रतिशत
9. गैलिक अम्ल	0.01 प्रतिशत
10. रेजिन ग्वाइक	0.05 प्रतिशत
11. टर्टियरो ब्यूटिल हाइड्रो क्विनाइन (टीबीएचक्यू)	0.02 प्रतिशत

परंतु रसगुल्ला और वड़ा के सूखे सम्मिश्रण में ब्यूटिलित हाइड्राक्सी एनिसोल (बीएचए) अधिक से अधिक 0.02 प्रतिशत हो सकता है जो उसके वसा के अंश के आधार पर संगणित किया जाएगा।

परंतु यह और कि विनियम 6.1.5 (i) में अनुज्ञात प्रतिआक्सीकारक का उपयोग 0.01 प्रतिशत से अनधिक की सांद्रता से अनुज्ञात सुरुचिकारकों में किया जा सकेगा।

परंतु यह और कि जब भी ब्यूटिलित हाइड्राक्सी एनिसोल (बीएचए) का उपयोग पूर्ववर्ती परंतुक की मद सं. 1 से 4 में वर्णित प्रति आक्सीकारक के साथ मिलाकर किया जाए तो मिश्रण की मात्रा 0.02 प्रतिशत की सीमा से अधिक नहीं होगी।

परंतु यह भी कि घी और मक्खन में ब्यूटिलित हाइड्राक्सी एनिसोल (बीएचए) 0.02 प्रतिशत से अनधिक सांद्रता में हो सकेंगे।

परंतु यह और भी कि फेट प्रेड में ब्यूटिलित हाइड्राक्सीएनिसोल (बीएचए) या तृतीयक ब्यूटिल हाइड्रोक्विनाइन (टीबीएचक्यू) वसा आधार पर वजन में 0.02 प्रतिशत से अनाधिक सांद्रता में हो सकेंगे।

परंतु यह और भी कि खाने के लिए तैयार अनाजों में ब्यूटिलेटिड हाइड्रोक्सानिसोल 0.005 प्रतिशत 50 पीपीएम से अनधिक हो सकेगा।

परंतु यह और भी कि पीने के लिए तैयार शिशु दुग्ध अनुकल्प में लेसिथिन और एसक्रोबिल पल्मिटेट अधिकतम क्रमशः 0.5 ग्राम/100 मि.ली. और 1 क्रि.ग्रा./100 मि.ली. तक प्रयोग किया जा सकेगा।

परंतु यह और भी कि चिविगम/बब्लगम में ब्यूटिलेटिड हाइड्रोक्सानिसोल (बीएचए) 250 पीपीएम से अनधिक हो सकेगा।

(3) विटामिन डी की निर्मिति में प्रति-आक्सीकारकों का उपयोग - विटामिन डी की निर्मिति में, विनियम 6.1.4 (ii) में विहित प्रति आक्सीकारक 0.08 प्रतिशत से अनधिक मात्रा में हो सकते हैं।

विनियम 6.1.6 : पायसीकारक और स्थायीकारक :

(i) "पायसीकारकों और स्थायीकारकों" से ऐसे पदार्थ अभिप्रेत हैं जो, जब खाद्य में मिलाए जाते हैं तो जलीय साधन में तेल और वसा का या इसके विपरीत एक समान परिक्षेपण सुकर बनाने और/या ऐसे इमलशन को स्थायी करने के लिए समर्थ हैं और इनके अंतर्गत निम्नलिखित आते हैं, अर्थात् :-

एगार, एल्जिनिक अम्ल, कैल्शियम और सोडियम एल्जिनेट, केरागीन खाद्यगम, (जैसे कि गुआर, करारा, अरेविका, केरोबीन, फरसिलरान, ट्रेगाकैन्थ, गम घट्टी) डेक्सट्रिन, सार्विडाल, पेक्टिन, सोडियम और कैल्शियम पैक्टेट, सोडियम सिट्रेट, सोडियम फास्फेट, सोडियम टार्टरेट, कैल्शियम लैक्टेट, लेसिथिन, एल्ब्यूमेन जिलेटिन, क्विलायला, परिवर्तित स्टार्च, जलापघटित प्रोटीन, वसीय अम्ल के मोनोग्लिसराइडस या डाइग्लिसराइडस, कृत्रिम लिसिथिन, प्रोपिलीन ग्लाइकोस स्टिरेट, प्रोपिलीन ग्लाइकोल एल्जिनेट, मेथिल एथिल सेलूलोस, मैथिल सेलूलोस, सोडियम कार्बोक्सी मेथिल सेलूलोस, स्टेरिल टार्टरिक अम्ल, वसीय अम्लों के मोनोग्लिसराइड और डाइग्लिसराइडस के ऐस्टेर्स, मोनो स्टाइरीन सोडियम सल्फोएसीटेट, वसीय अम्ल का सार्विडान ऐस्टर या संयोजन में इरपोली आक्सीएथिलीन सार्विडान, मोनोस्टीऐरेस्टेट, सोडियम स्टीरोयल-2 लक्टीलेट और कैल्शियम स्टीरोयल-2 लक्टीरेट, वसीय अम्ल के पोलिग्लाइसिरल ऐस्टर और अंतः ऐस्टरीकृत रिसोनोलिक अम्ल के पोलिग्लाइसिरल ऐस्टर और बुड रेसिन (ईस्टर गम) के ग्लाइसिरल ईस्टर।

(2) पायसीकारक और स्थायीकारक के उपयोग पर निर्बंधन - किसी पायसीकारक या स्थायीकारक का उपयोग किसी खाद्य में वहां के सिवाय नहीं किया जाएगा, जहां पायसीकारक या स्थायीकारक के उपयोग को विनिर्दिष्ट रूप से अनुज्ञात किया गया है;

परंतु निम्नलिखित पायसीकारक या स्थायीकारक का उपयोग दूध और क्रीम में नहीं किया जाएगा, अर्थात् :

वसीय अम्ल का मोनोग्लिसराइड या डाइग्लिसराइड, कृत्रिम लेसिथिन, पाइल ऐनिग्लाइकोल स्टीएरेट, प्रोपीलिन ग्लाइकोल एल्लिजनेट, मेथिल एथिल सेलूलोस, मैथिल सैलूलोस, सोडियम कार्बोक्सीमैथिल सेलूलोस, स्टीरिल टार्टरिक अम्ल, वसीय अम्ल के मोनोग्लिसराइड्स और डाइग्लिसराइड्स के एस्टर, मोनो स्टीयरिन सोडियम सल्फोएसिऐट, वसीय अम्ल या संयोजन में सर्विटान एस्टर

परंतु यह और कि वसीय अम्ल के पोलिग्लाइसिरल एस्टर और अंतः एस्टरीकृत रिसासिनोलिक अम्ल के पोलिग्लाइसिरल एस्टर का बैकरी उत्पादों और चाकलेट में भार के आधार पर 0.2 प्रतिशत सीमा तक उपयोग किया जा सकेगा।

परंतु मोनो और डिग्लिसराइड के डायसिट्टाइल टारट्रिक अम्ल ईस्टर्स का ब्रेड और केक में प्रयोग हो सकेगा।

(3) स्टार्च फास्फेट का उपयोग - स्टार्च फास्फेट जो गम अरेबिक का प्रतिस्थानी है, सीरप, आइसक्रीम पाउडर, सलाद, संसाधन और पुडिंग में 0.5 प्रतिशत की अधिकतम मात्रा तक उपयोग किया जा सकेगा।

(4) उपांतरित खाद्य स्टार्चों का उपयोग - उपांतरित स्टार्च (व्युत्पन्न स्टार्च) का उपयोग पकाए गए खाद्यों, कन्फैक्शनरी, सुवासकों, डेरी उत्पादों (जहां परिशिष्ट 'क' अध्याय 5 में पायसीकारक/स्थायीकारक का प्रयोग अनुज्ञात है), ग्लेजिंग, आइसिंग, ग्रेवी, चटनी, सूप, लेप में भार के आधार पर अधिकतम 0.5 प्रतिशत सांद्रता तक किया जा सकेगा।

परंतु उपांतरित खाद्य स्टार्च (व्युत्पन्न स्टार्च) का स्नैक्स, शीतित आलू के उत्पादों, घूने हुए खाद्यों, और सलाद ड्रेसिंग/मायोनेज में भार के आधार पर अधिकतम पांच प्रतिशत सांद्रता तक उपयोग किया जा सकेगा।

(5) सुवासकों में पायसीकारकों और स्थायीकारकों का उपयोग - सुरुचिकारकों में पायसीकारक और स्थायीकारक मिलाए जा सकेंगे।

(6) फल उत्पादों में पायसीकारकों और स्थायीकारकों का उपयोग - फल उत्पादों में निम्नलिखित पायसीकारकों और स्थायीकारकों को मिलाया जा सकेगा।

- (क) पेक्टिन
- (ख) सोडियम एल्लिजनेट
- (ग) कैल्शियम एल्लिजनेट
- (घ) एल्लिजिनिक अम्ल
- (ङ) प्रोपीलिन ग्लाइकोल एल्लिजनेट।

(7) जमाए हुए डेजर्ट्स में पायसीकारकों और स्थायी कारकों का प्रयोग - जमाए हुए डेजर्ट्स में विनियम 6.1. 6(1) के अधीन यथा परिभाषित पायसीकारकों और स्थायी कारकों को मिलाया जा सकेगा।

(8) विभिन्न खाद्यों में हाइड्रोक्सीप्रोपाइल मेथिल सेल्यूलोस का प्रयोग : निम्नलिखित खाद्यों में हाइड्रोक्सी प्रोपाइल मेथिल सेल्यूलोज का प्रयोग नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ 3 में उल्लिखित अधिकतम स्तरों से अनधिक स्तर तक किया जा सकेगा :

क्र.सं.	खाद्य का नाम	अधिकतम स्तर
(i)	गैर-डेयरी व्हिप टोपिंग	2.0 प्रतिशत
(ii)	स्नेक्स, नमकीन, मध्याह्न भोजन (संच) मीट और कुककट उत्पाद, तुरंत मिश्रण जैसे इटली मिक्स, डोसा मिक्स, उपमा मिक्स, पॉणल मिक्स, पुलियोगोर मिक्स, गुलाब जामुन मिक्स, जलेबी मिक्स, वड़ा मिक्स आदि, सलाद ड्रेसिंग/मायोनेज, ग्रेवी, आइसक्रीम, शीतित डेजर्ट, पुडिंग और कस्टर्ड के लिए मिश्रण	1.0 प्रतिशत
(iii)	डेयरी आधारित पेयों के लिए मिश्रण	0.5 प्रतिशत

(9) जैनधन गोंद का प्रयोग - जैनधन गोंद का निम्नलिखित उत्पादों में प्रयोग किया जा सकेगा, अर्थात् -

गैर-डैरी व्हिप टोपिंग	- भार के आधार पर अधिकतम 0.5 प्रतिशत
बेकरी मिश्रण	- भार के आधार पर अधिकतम 0.5 प्रतिशत

(10) चीनी कन्फेक्शनरी में अम्ल उपचारित स्टार्च का प्रयोग : चीनी कन्फेक्शनरी में अम्ल उपचारित स्टार्च का प्रयोग जीएमपी आधार पर किया जा सकेगा।

विनियम 6.1.7 : प्रतिपिण्डक

(i) प्रतिपिण्डकों (एंटीकेकिंग एजेंट) के उपयोग पर निर्बंधन

किसी खाद्य में प्रतिपिण्डक (एंटीकेकिंग एजेंट) का उपयोग वहां के सिवाय नहीं किया जाएगा जहां प्रतिपिण्डकों (एंटीकेकिंग एजेंट) का उपयोग विनिर्दिष्ट रूप से अनुज्ञात है,

परंतु टेबल नमक, प्याज चूर्ण, लहसुन चूर्ण, फल चूर्ण और सूप चूर्ण में निम्नलिखित प्रतिपिण्डक (एंटीकेकिंग एजेंट) उन परिणामों में जो 2.0 प्रतिशत से अधिक न हों, या तो अकेले या संयुक्त रूप में, हो सकते हैं, अर्थात् :-

- (क) कैल्शियम और मैग्नीशियम के कार्बोनेट।
- (ख) कैल्शियम और मैग्नीशियम का फास्फेट।
- (ग) कैल्शियम और मैग्नीशियम, एल्यूमिनियम या सोडियम या सिलिकोन डायक्साइड के सिलिकेट।
- (घ) एल्यूमिनियम, अमोनियम, कैल्शियम, पोटेशियम या सोडियम के माय्रिस्टेट पामीस्टेट या स्टीरेट।

परंतु यह और कि कैल्शियम, पोटेशियम या सोडियम फ़ैरोसाइनाइड की अकेले या संयोजन के साथ जिसे फ़ैरोसाइनाइड के रूप में अभिव्यक्त किया गया है, 10 मिलिग्राम/ किलोग्राम से अधिक मात्रा में साधारण लवण, आयोडीनयुक्त लवण और लौह प्रबलीकृत लवण में क्रिस्टल रूपांतरकों और प्रतिपिण्डकों (एंटीकेकिंग एजेंट) के रूप में उपयोग किया जा सकेगा।

विनियम 6.1.8 : खाद्य तेलों और वसाओं में प्रतिफेनक (एंटीफोमिंग एजेंट)

(1) डाइमेथाइल पोलिसिलोक्सेन (खाद्य श्रेणी), खाद्य तेलों और वसाओं में गहराई तक वसा में तैलने के लिए 10 भाग प्रति दस लाख की अधिकतम सीमा तक प्रतिफेनक (एंटीफोमिंग एजेंट) के रूप में प्रयुक्त और किया जा सकेगा।

परंतु खाद्य तेल के वसीय अम्लों के मोनो और डिग्लिसिराइड जैम, जैली और मारमलाड में प्रतिफेनक कारक के रूप में प्रयोग किए जा सकेंगे।

स्पष्टीकरण - इस विनियम के प्रयोजन के लिए "प्रतिफेनक" (एंटीफोमिंग एजेंट) से वह पदार्थ अभिप्रेत है जो अपहासकारी परिवर्तनों और फेनन की ऊंचाई को तापन के दौरान रोकता है।

विनियम 6.1.9 : कन्फेक्शनरी में मोचन कर्मक का उपयोग :

(1) कन्फेक्शनरी में यदि प्रेडिसिलसिलिकन स्ट्रे (डाइमेथिल पोलिसिलोक्सेन) का मोचन कर्मक के रूप में प्रयोग किया जाता है तो यह तैयार उत्पाद में 10 पीपीएम से अधिक नहीं होगा।

विनियम 6.1.10 : सुवासक और संबंधित पदार्थ :

(1) सुवासक :

सुवासकों के अंतर्गत वासक पदार्थ, वासक सत्व या वासक निर्मितियां भी हैं, जो वासक गुणधर्म अर्थात् आहार को स्वाद या गंध या दोनों प्रदान करने के योग्य हैं। सुवासक निम्नलिखित तीन प्रकार के हो सकते हैं :-

(i) "प्राकृतिक सुवास" और "प्राकृतिक वासक पदार्थ" क्रमशः ऐसी वासक निर्मितियां और एकल पदार्थ हैं जो मानवीय उपभोग के लिए स्वीकार्य हैं तथा जो वनस्पति, कभी-कभी जान्तव कच्ची सामग्री से या तो उनकी प्राकृत अवस्था या प्रसंस्कृत रूप में मानवीय उपभोग के लिए अनन्यतया प्राप्त किए जाते हैं।

(ii) प्रकृति समरूप वासक पदार्थ ऐसे पदार्थ हैं जो एरोमैटिक कच्ची सामग्री से रासायनिक रूप में पृथक् किए जाते हैं या संश्लिष्ट रूप में अभिप्राप्त किए जाते हैं य वे रासायनिक रूप में उन पदार्थों के समरूप हैं जो मानवीय उपभोग के लिए आशयित प्राकृतिक उत्पादों में, चाहे वे प्रसंस्कृत हों या नहीं, विद्यमान होते हैं।

(iii) कृत्रिम वासक पदार्थ वे पदार्थ हैं जो मानवीय उपभोग के लिए आशयित प्राकृतिक उत्पादों में, चाहे वे प्रसंस्कृत हों या नहीं, परिलक्षित नहीं किए गए हैं।

(2) प्रति-आक्सीकारकों, पायसीकारकों और स्थायीकारकों तथा खाद्य परिक्षकों का सुवासक में प्रयोग - सुवासकों में अनुज्ञात प्रति-आक्सीकारक, पायसीकारक और स्थायीकारक तथा खाद्य परिरक्षक हो सकेंगे।

(3) सुवासकों में प्रतिपिण्डक (एंटी कैकिंग एजेंट) का प्रयोग : संश्लिष्ट ऐमरफोस सिलिकान डाइआक्साइड का चूर्ण सुवासक पदार्थों में अधिकतम दो प्रतिशत के स्तर तक प्रयोग किया जा सकेगा।

(4) सुवासक के प्रयोग पर निर्बन्धन - किसी खाद्य वस्तु में निम्नलिखित सुवासक का प्रयोग प्रतिषिद्ध है, अर्थात् :-

- (i) कुमैरिन और डाइहाइड्रो कुमैरिन
- (ii) टोनकाबीन (डिप्टेरिल आडोरेट);
- (iii) बीटा-एसारोन और सिनामिल एथसिलेट;
- (iv) ईस्ट्रगोल;
- (v) ईथाइल मिथाइल कीटोन;
- (vi) ईथाइल-3-फिनाइलग्लाईसीडेट
- (vii) ईजीनाइल मिथाइल ईथर;
- (viii) मिथाइल : नेपथाइल कीटोन
- (ix) पी. प्रोपाइलेनीसोल;
- (x) सफरोल और आइसोसफरोल;
- (xi) थूजोन और आइसोथूजोन : और : थूजोन।

(5) वासक में विलायक - डाइएथीलीन ग्लाइकोल और मोनो एथिल वासकों में विलायक के रूप में प्रयुक्त नहीं किए जाएंगे।

विनियम 6.1.11 : सुवास वृद्धिकारक का उपयोग

(1) मोनोसोडियम ग्लूटामेट - मोनोसोडियम ग्लूटामेट उत्तम विनिर्माण पद्धति (जीएमपी) विनियम 4.4.5 (18) में यथा उपबोधित समुचित लेबल घोषणा के अधीन रहते हुए, परिशिष्ट 'क' में अंतर्विष्ट उपबंधों के अनुसार खाद्यों में मिलाया जा सकेगा। यह 12 मास से कम आयु के शिशु के उपयोग के लिए किसी खाद्य और निम्नलिखित खाद्यों में नहीं मिलाया जाएगा:-

उन खाद्यों की सूची जिनमें मोनोसोडियम ग्लूटामेट अनुज्ञात नहीं है

- (i) दुग्ध और दुग्ध उत्पाद और इसमें मक्खन दुग्ध भी सम्मिलित है।
- (ii) किण्वित और रैनेटिड दुग्ध उत्पाद (सादे), इसमें डेरी आधारित पेय सम्मिलित नहीं हैं।
- (iii) पास्तेरिफ़ीकृत क्रीम
- (iv) विसंक्रमित, यूएचटी, क्विपिंग या क्विण्ड और वसा कम की गई क्रीम।
- (v) वसा और तेल, खाद्यान्न, दालें, तैलीय बीज और पीसा हुआ/ चूर्णयुक्त खाद्यान्न।
- (vi) मक्खन और सांद्रित मक्खन।
- (vii) ताजे फल
- (viii) सतही उपचार युक्त फल
- (ix) पिल्ड या कटे फल

- (x) ताजे शाक, सतही उपचार किए गए फल, फिल्टर या कटे फल
- (xi) वाष्पित शाक
- (xii) साबुत, टूटे हुए या फ्लेक्ड अनाज, इनमें चावल भी है।
- (xiii) अनाजों, फलों और स्टार्चों का आटा
- (xiv) पास्ता और नुडल्स (केवल शुष्कित उत्पाद)
- (xv) ताजा मांस, पोल्ट्री और गेम, पूरे टुकड़े या कटे हुए या विखंडित।
- (xvi) ताजा मछली और मछली उत्पाद और इसमें मोलस्क, क्रस्टेशियन्स और इचिनोडर्म्स भी सम्मिलित हैं।
- (xvii) प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद और इसमें मोलस्क, क्रस्टेशियन्स और इचिनोडर्म्स भी सम्मिलित हैं।
- (xviii) ताजे अंडे, द्रव्य अंडे के उत्पाद, अंडे के वाष्पित उत्पाद।
- (xix) सफेद और अर्ध-सफेद चीनी (सुक्रोस और सेचारास, फ्रुक्टोस, ग्लूकोस (डैक्सट्रोस), जाइलोस, चीनी-विलेय और शर्बत, इन्वर्टिड चीनी (अंशतः) और इसमें मोलासिस, ट्रेकल और शुगर टोपिंग भी सम्मिलित हैं।
- (xx) अन्य चीनी और सीरप (जैसे ब्राउन चीनी और मैपल शर्बत)
- (xxi) मधु
- (xxii) नमक
- (xxiii) जड़ी-बूटियाँ, गर्म-मसाले और मसाले, सिजनिंग (नमक का प्रतिस्थानी) (नुडल्स और पास्ता के मसालों, मांस के मृदूकरणों, प्याजी नमक, लहसूनी नमक, ओरियंटल सिजनिंग मिक्स, टोपिंग-टू-सप्रिक्ल आन राइस, किण्वित सोयाबीन पेस्ट, खमीर से भिन्न)
- (xxiv) शिशु आहार और शिशु दुग्ध प्रतिस्थानी और इसके अंतर्गत शिशु फार्मूल और फालो-आन फारमूलेट भी हैं।
- (xxv) नौजवान बच्चों के लिए खाद्य (विनिंग फुड)
- (xxvi) प्राकृतिक खनिज जल और पैकेजबंद पेय जल
- (xxvii) फल-रसों के लिए सांद्रण (द्रव्य और ठोस)
- (xxviii) डिब्बाबंद और बोतलयुक्त (पास्तेरिकृत) फ्रुट-नेक्टर
- (xxix) कॉफी और कॉफी का प्रतिस्थानी, चाय, हर्बल निषेचन और अन्य धान्य-पेय और इसके अंतर्गत कोका नहीं है।
- (xxx) शराब
- (xxxi) मारगराइन
- (xxxii) फैट-फ्रेड
- (xxxiii) फल और शाक उत्पाद, वहां के सिवाय जहां इन विनियमों के परिशिष्ट 'क' के अधीन मोनोसोडियम ग्लूटामेट अनुज्ञात है।
- (xxxiv) कार्बनिकृत जल
- (xxxv) बेकिंग चूर्ण
- (xxxvi) अरारोट
- (xxxvii) सागो
- (xxxviii) प्लांटेशन चीनी, जैगरी और बूरा
- (xxxix) आइस-कंडिज
- (xl) आइस-क्रीम और वाष्पित डेजर्ट
- (xli) कोका वटर

- (xxxvii) सैकरिन
- (xxxviii) माल्टयुक्त दुग्ध खाद्य और दुग्ध आधारित खाद्य
- (xxxxx) डबल रोटी (ब्रेड)
- (xj) विनेगार
- (xli) चीनी कफैकेशनरी, टॉफी, लाजेंज
- (xlii) चाकलेट
- (xliii) पान मसाला
- (xliv) एल्कोहोली पेय

विनियम 6.1.12 : प्रच्छादक और उभय प्रतिरोधक (अम्ल, क्षारक और लवण) :

(i) "प्रच्छादक" से ऐसे पदार्थ अभिप्रेत हैं, जो धातुओं के प्रतिकूल प्रभाव का निवारण करते हैं जिससे खाद्यों का आक्सीकृत विघटन उत्प्रेरित होता है और कीलेट बन जाते हैं और इस प्रकार विरंजीकरण, अपस्वाद और विरसता का अवरोधन होता है।

(ii) "उभय प्रतिरोध" से ऐसे द्रव्य अभिप्रेत हैं जो भण्डारण या प्रसंस्करण उपायों के दौरान आम्ल और क्षारीय परिवर्तनों को रोकने के लिए प्रयुक्त किए जाते हैं य इस प्रकार वे खाद्यों के सुवास को सुधारते हैं और स्थायित्व को बढ़ाते हैं।

(1) प्रच्छादकों और उभय प्रतिरोधकों के उपयोग पर निर्बंधन :

जब तक कि इन नियमों में अन्यथा उपबंधित न हो, नीचे की सारणी के स्तम्भ (1) में विनिर्दिष्ट प्रच्छादकों और उभय प्रतिरोधकों को उन खाद्य समूहों में, जो उक्त सारणी के स्तम्भ 2 में तत्संबंधी प्रविष्टि में विनिर्दिष्ट हैं उस सांद्रता में प्रयोग किया जा सकेगा जो उन अनुपातों से अधिक नहीं हैं जो उक्त सारणी के स्तम्भ (3) में तत्संबंधी प्रविष्टि में विनिर्दिष्ट हैं :

सारणी

प्रच्छादकों और उभय प्रतिरोधकों के नाम	खाद्य समूह	उपयोग का अधिकतम स्तर (भाग प्रति 10 लाख) (पीपीएम) (मि.ग्रा./कि.ग्रा.)
1. एसिटिक अम्ल	(i) आम्लीकारक, उभय प्रतिरोधक और निप्रभावक-पेयों और हल्के सुपेयों में (ii) डिब्बा बंद शिशु खाद्य	जी.एम.पी. द्वारा सीमित 5,000
2. एडीपीक अम्ल	लवण प्रतिस्थानी और आहार खाद्य	250
3. कैल्शियम ग्लूकोनेट	अवलेहों में	2,500
4. कैल्शियम कार्बोनेट	अनेक खाद्यों में निप्रभावक के रूप में	10,000
5. कैल्शियम आक्साइड	विनिर्दिष्ट डेरी उत्पाद में निप्रभावक के रूप में	2,500
6. साइट्रिक अम्ल मैलिक अम्ल	कार्बनीकृत पेय और विविध खाद्यों में आम्लीकारक के रूप में	जी.एम.पी. द्वारा सीमित
7. डीएल लैक्टिक अम्ल (खाद्य श्रेणी)	विविध खाद्यों में आम्लीकारक के रूप में	जी.एम.पी. द्वारा सीमित
8. एल(+) लैक्टिक अम्ल (खाद्य श्रेणी)	विविध खाद्यों में आम्लीकारक के रूप में	जी.एम.पी. द्वारा सीमित
9. फास्फोरिक अम्ल	पेय हल्के सुपेय	600

10. पोलिफास्फेट जिसमें छह फास्फेट अधांश से कम हों	(क) प्रसंस्कृत पनीर ब्रेड (ख) दुग्ध निर्मितियां (ग) केक सम्मिश्रण (घ) प्रोटीन खाद्य	40,000 4,000 10,000 4,000
11. एल (+) टारटरिक अम्ल	आम्लीकारक	600
12. कैल्शियम डायसोडियम इथाइलीन डाई अमीन टेरा एसीटेट	(i) ऐसे इमल्शन जिनमें परिष्कृत वनस्पति तले, अंडे, सिरका लवण, चीनी और मसाले सम्मिलित हैं; (ii) सलाद का मसाला; (iii) सैन्डविच प्रेड ।	50
13. फ्यूमरिक अम्ल	विविध खाद्यों में आम्लीकरण के रूप में	3000 पीपीएम

टिप्पण : डी एल लैक्टिक अम्ल और एल(उ) टारटरिक अम्ल को 12 मास से कम आयु के बच्चों के लिए उद्दिष्ट किसी खाद्य में नहीं मिलाया जाएगा (लैक्टिक अम्ल उस विनिर्देश के अनुरूप भी होगा जो भारतीय मानक संस्था द्वारा अधिकथित है)।

विनियम 6.1.13 काष्ठ रेजिन (एस्टर गम) के ग्लिसिरॉल एस्टर का उपयोग :

काष्ठ रेजिन (एस्टर गम) के ग्लिसिरॉल का उपयोग 100 पीपीएम अधिकतम सीमा से अधिक नहीं होगा, जब उसका उपयोग सुवास पायस, मृदुपेय सांद्रक और कार्बनिकृत जल में किया जाए।

विनियम 6.1.14 : सुक्रोस ऐसीटेट आइसोब्यूटाइरेट का उपयोग :

सुक्रोस ऐसीटेट आइसोब्यूटाइरेट का अधिकतम सांद्रण 300 पीपीएम से अधिक नहीं होगा, जब उसका उपयोग क्लाउडिंग एजेंट के रूप में एल्कोहाल रहित पेयों में किया जाए।

विनियम 6.1.15 खाद्यों में लैक्टोज शर्बत का उपयोग :

(i) लैक्टोज शर्बत का उपयोग ऐसी विशेष दुग्ध आधारित शिशु खाद्य विनिर्मितियों में, जो चिकित्सीय सलाह से ली जाएं, तैयार खाद्य के 0.5 प्रतिशत अधिकतम स्तर तक किया जा सकेगा और इसकी लेबल पर घोषणा की जाएगी।

(ii) बेकरी उत्पादों में लैक्टोज शर्बत का उपयोग भार के आधार पर अधिकतम 0.5 प्रतिशत तक किया जा सकेगा।

विनियम 6.1.16 : डायामिथाइल डाइकार्बोनेट का प्रयोग :

डायामिथाइल डाइकार्बोनेट फल पेयों, पीने के लिए तैयार चा, आइसोटोनिक/स्पोर्ट्स पेयों और सुवसित जल में 250 मि.ग्रा./लीटर तैयार उत्पाद में अधिकतम 200 मि.ग्रा./लीटर मिथाइल अंश के अधीन रहते हुए प्रयोग किया जा सकेगा।

विनियम 6.1.17 : विनिर्दिष्ट सीमाओं में उपयोग किए जाने वाले अन्य पदार्थ :

नीचे दी गई सारणी के स्तंभ (2) में उल्लिखित खाद्य में स्तम्भ (1) में विनिर्दिष्ट पदार्थों का उपयोग उक्त सारणी के स्तम्भ (3) में विनिर्दिष्ट सीमा से अधिक नहीं होगा, अर्थात् :

सारणी

पदार्थ	खाद्य	उपयोग की अधिकतम स्तर (पीपीएम) (मि.ग्रा./कि.ग्रा.)
1. अमोनियम कार्बोनेट	पके हुए खाद्य कन्फेक्शन	5,000
2. अमोनियम बाइकार्बोनेट	-यथोक्त-	जीएमपी
3. बेकिंग पाउडर	पके हुए खाद्य	जीएमपी
4. अमोनियम परसल्फेट	-यथोक्त-	2,500
5. अमोनियम परसल्फेट	-यथोक्त-	2,500
6. कैल्शियम फास्फेट	-यथोक्त-	2,500
7. कैल्शियम कार्बोनेटडीएल	-यथोक्त-	5,000
8. पोटेशियम ब्रोमेट और/या पोटेशियम आयोडेट	-यथोक्त-	50

पदार्थ	खाद्य	उपयोग की अधिकतम स्तर (पीपीएम) (मि.ग्रा./कि.ग्रा.)
9. अमोनियम क्लोराइड	-यथोक्त-	500
10. कवक अल्फा-एमिलेस	-यथोक्त-	100
11. सोडियम स्टियरी 1.2 कैल्शियम स्टियरी का लैक्टीमेट (अकेले या संयुक्त रूप में)	-यथोक्त-	5,000
12. एल-सिस्टीन मोनोहाइड्रोक्लोराइड	-यथोक्त-	90
13. बेनजायल परआक्साइड	बेकरी के लिए आटा	40
14. पोटैसियम ब्रोमेट	-यथोक्त-	20
15. ऐस्कार्बिक अम्ल	-यथोक्त-	200
16. ग्लूकोनोडेल्टा	मंसाधित्र मांस या मांस उत्पाद	5,000
17. क्लोरीन	बेकरी के लिए आटा	2,000
18. ऐस्कार्बिक अम्ल/ आइसोऐस्कार्बिक अम्ल और इसके लवण (अकेले या संयुक्त रूप से)	कार्नाड बीफ, मध्याह्न भोज्य मीट (लंच मीट), पकाया गया सुअर का मीट, चाप किया गया मीट, डिब्बाबंद चिकन, डिब्बाबंद मटन और बकरा मीट।	500
19. पी.ओ. के रूप में अभिव्यक्त फास्फेट (प्राकृतिक रूप से विद्यमान और मिलाया गया)	लंच मीट, पकाया गया सुअर का मीट, चाप किया गया मीट।	800

विनियम 6.1.18 : खाद्य योज्यक का पूर्वावशिष्ट :

अध्याय 5 विनिर्दिष्ट मानकों के प्रयोजन के लिए "पूर्वावशिष्ट" सिद्धांत ऐसे योज्यकों की विद्यमानता को लागू होता है, जैसे रंग, सुवासक, प्रति-आक्सीकारक, प्रतिकेकक, पायसीकारक और स्थायीकारक तथा खाद्य में परिरक्षक, जो ऐसी कच्ची सामग्री या अन्य संघटकों के उपयोग के परिणामस्वरूप होते हैं जिनमें इन योज्यकों का उपयोग किया गया था। संदूषकों का होना इस प्रयोजन के अंतर्गत नहीं आता है।

पूर्वावशिष्ट के सिद्धांत को लागू करके खाद्य में योज्यक की विद्यमानता साधारणतया तब तक अनुज्ञेय है, जब तक कि नियमों में या परिशिष्ट 'ख' में अन्यथा विनिर्दिष्ट रूप से प्रतिषिद्ध न हो परंतु यह तब जब कि कच्ची सामग्री या अन्य संघटकों के माध्यम से पूर्वावशिष्ट सहित कुल योज्यक इस प्रकार अनुज्ञात अधिकतम मात्रा से अधिक न हो।

भाग 6.2 : योज्यकों के मानक :

विनियम 6.2.1 खाद्य रंग :

विभिन्न खाद्य रंगों के मानक विशेषताओं सहित नीचे दी गई सारणी में विनिर्दिष्ट किए गए हैं :

1. टोर्टजीन

सामान्य नाम	- टोर्टजीन
पर्याय	- एफडी और सी पीला सं. 5, ई.ई.सी. सं. ई. 102, एल-गेब 2 सी.आई.
खाद्य पीला 4	
आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.)	- पीला
रंग सूचकांक (1975)	- सं. 19140
वर्ग	- मोनाआजो
रासायनिक नाम	- 5.हाइड्रोक्सी -1. पी-सल्फोफेनिल -4 - (पी सल्फोफेनिलजो)
पीराजोल - 3. कार्बोक्सीलिक अम्ल का ट्रिसोडियम लवण।	
मूलानुपाती सूत्र	- $\text{C}_{10}\text{H}_7\text{N}_4\text{O}_4\text{S}_2$
आणविक भार	- 534.37
विलेयता	- जल में विलेय एथेनॉल में अल्प विलेय

साधारण अपेक्षाएं

पदार्थ नीचे दी गई सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

सारणी

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल रंजक अंश, 2 घंटे के लिए $105 \pm 1^\circ$ सेंटीग्रेड पर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान प्रतिशतता	87
2.	135° सें.ग्रे. पर शुष्क किए जाने पर हानि और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट की द्रव्यमान में प्रतिशतता	13
3.	जल अविलियत पदार्थ द्रव्यमान में प्रतिशतता	0.2
4.	संयोजित ईथर निष्कर्षण द्रव्यमान, प्रतिशतता	0.2
5.	सहायक रंजक, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत	1.0
6.	रंजक मध्यवर्ती, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत	0.5
7.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
8.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
9.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो कंपाउंड, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।

2. सूर्यास्त पीला (सनसेट येलो)

सामान्य	- सूर्यास्त पीला (सनसेट येलो)
पर्याय	- एफ.डी. और सी. पीला सं. 6, जीनस नारंगी एस, सी. 1, खाद्य पीला 3, एल-नारंगी 2, जोन सीलॉइल, ई.ई.सी. क्रम सं. ई 10
आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.)	- नारंगी
घोल का रंग	
रंग सूचकांक सं. (1975)	- सं- 15985
वर्ग	- मोनोआजो
रासायनिक नाम	- 1.(4.सल्फोफिनालाजो) 2.नापथोल-6. सल्फोनिक अम्ल का डिसेडिम लवण।
मूलानुपाती सूत्र	- $\text{C}_{10}\text{H}_7\text{NO}_2$
आणविक भार	- 452.37
विलेयता	- जल में घुलनशील एथेनाल में अल्प विलेय

साधारण अपेक्षाएं

पदार्थ नीचे दी गई सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

सारणी**सूर्यास्त पीला, एफ.सी.एफ. के लिए अपेक्षाएं**

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल रंजक अंश, 2 घंटे के लिए $105 \pm 1^\circ$ सेंटीग्रेड पर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान द्वारा प्रतिशतता (न्यूनतम)	87
2.	135° सें.ग्रे. पर शुष्क किए जाने पर हानि द्रव्यमान प्रतिशतता और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट, द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	13

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
3.	जल अविलियत पदार्थ द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	संयोजित ईथर निष्कर्षण द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.2
5.	सहायक रंजक, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	3.0
6.	रंजक मध्यवर्ती, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.5
7.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
8.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
9.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो कंपाउंड, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।

3. एरिथ्रोसिन

सामान्य	- एरिथ्रोसिन
पर्याय	- एफ.डी. और सी. राल सं. 3, सी. आई. खाद्य लाल 14, एल.बी.-राट 1
आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.) घोल का रंग	- लाल
रंग सूचकांक सं. (1975)	- सं. 45430
वर्ग	- जैन्थीन
रासायनिक नाम	- 2', 4', 5', 7', का टेट्रोयोडो फ्लोरिसिन का डिसेडियम या डिपोटेशियम लवण
मूलानुपाती सूत्र	- सी ₂₀ एच ₁₆ ओ ₅ आई ₄ एनए
आणविक भार	- 879.87 (डिसेडियम लवण)
विलेयता	- जल में विलेय एथेनाल में विलेय

साधारण अपेक्षाएं

पदार्थ नीचे दी गई सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

सारणी

एरिथ्रोसिन के लिए अपेक्षाएं

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल रंजक अंश, 2 घंटे के लिए $105 \pm 1^\circ$ सेंटिग्रेड पर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान द्वारा प्रतिशतता (न्यूनतम)	87
2.	135° सें.ग्रे. पर शुष्क किए जाने पर हानि द्रव्यमान प्रतिशतता और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट, द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	13
3.	जल अविलियत पदार्थ द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	ईथर निष्कर्षणीय पदार्थ (अल्कालीन) द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.2
5.	अकार्बनिक आयोडाइड, सोडियम, आयोडीड के रूप में द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.1
6.	फ्लूरेसिन के सिवाय, सहायक रंजक पदार्थ, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	4
7.	फ्लूरेसिन मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	20
8.	रंगने वाले पदार्थों से भिन्न कार्बनिक सम्मिश्रण	
	(क) ट्राइआयोडोरेसोरेसिनल, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.2
	(ख) 2-(2,4-डाइहाइड्रोक्सी, 3, 5-डी ओयोडोबेनजायल) बेंजोइक अम्ल, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.2

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
9.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	10
10.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	3
11.	जस्ता, मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	50
12.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	40

यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो सम्मिश्रण, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।

4. इंडिगो कार्मीन

सामान्य	- इंडीगो कार्मीन
पर्याय	- इंडिगोटिव, एफ.डी.एंड सी.नीला सं. 2, सीआई 1, खाद्य नीला 2, ई.ई.सी. क्रम सं. ई.132 एल. नीला 2
आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.) घोल का रंग	- नीला
रंग सूचकांक सं. (1975)	- सं. 73015
वर्ग	- इंडिगोइड
रासायनिक नाम	- इंडिगोटिन-5, का डिसोडियम लवण, 5'-डाइसल्फोनिक अम्ल
मूलानुपाती सूत्र	- $\text{C}_{16}\text{H}_8\text{N}_2\text{O}_2\text{S}_2$
आणविक भार	- 466.36
विलेयता	- जल में विलेय एथेनाल में विलेय

साधारण अपेक्षाएं

पदार्थ नीचे दी गई सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :

सारणी

इंडिगो कार्मीन के लिए अपेक्षाएं

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल रंजक अंश, 2 घंटे के लिए $105 \pm 1^\circ$ सेंटिग्रेड पर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान द्वारा प्रतिशतता (न्यूनतम)	85
2.	135° सें.ग्रे. पर शुष्क किए जाने पर हानि द्रव्यमान प्रतिशतता और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट, द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	15
3.	जल अविलयित पदार्थ द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	संयोजित ईथर निष्कर्षण द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	0.2
5.	सहायक रंजक, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत, अधिकतम	1.0
6.	आइसटिन सल्फोनिक अम्ल, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत अधिकतम	0.5
7.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
8.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
9.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

यह किसी भी रूप से पारा, तांबा और क्रोमियम सुरभित ऐमीन, सुरभित नाइट्रो सम्मिश्रण, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइडस मुक्त होगा।

5. -β-केरोटीन

β केरोटीन जब बेंजीन-मैथानोल घोल से क्रिस्टलीकृत किया जाता है, गहरे बेंगनी 'ट्रिकोणीय प्रिज्मों' के रूप में या पेट्रोलियम ईथर से लाल विषमलवांश लगभग चतुष्कोणीय प्लेटों के रूप में अभिप्राप्त होता है :-

पर्याय	सी.आई. नेचुरल येलो 26
रंग सूचकांक (1956)	- सं. 75130
वर्ग	- कैरोटनाइड
रासायनिक नाम	- आल ट्रांस बी (८) केरोटीन
मूलानुपाती सूत्र	- सी ₄₀ एच ₅₆
आणविक भार	- 536.89
गलनांक	- 183° ± 1° सें. ग्रे.

विलेयता - कार्बन डाइसल्फाइड, बेंजीन और क्लोरोफार्म में विलेय, सामान्य डेकोन, साइक्लोहेक्सीन ईथर, पेट्रोलियम ईथर और तेलों में साधारण विलेय, मेथानोल और इथनोल में लगभग अविलेय य जल में अविलेय।

स्पेक्ट्रो-फोटोमीट्रिक अपेक्षा - साइक्लोडेकोन (लगभग 0.2 मि.ग्रा. प्रति 100 मि.लि.) तथा 1 सें. मीटर सेल में आलट्रांस:- केरोटीन के अधिकतम अवशोषण का तरंग दैर्घ्य 456 एमयू से 484 एमयू क्षेत्र होगा। 330 एमयू से 355 एमयू क्षेत्र में कोई विस पीक नहीं होगा।

क्लोरोफार्म में :-केरोटीन का घोल एंटीमानी ट्राइक्लोराइड घोल के मिलाने पर गहरे नीले रंग का होगा जिसका अधिकतम अवशोषण 590.एमयू के तरंग दैर्घ्य पर होगा।

रंग प्रतिक्रिया - जब क्लोरोफार्म में :-केरोटीन के 0.2 प्रतिशत घोल के 2 मिली लीटर में 2 मिली लीटर सांद्रित सल्फ्यूरिक अम्ल मिलाया जाए तो अम्ल परत नीली हो जाएगी।

पदार्थ की न्यूनतम शुद्धता 96.0 प्रतिशत होगी।

धात्विक अपद्रव्य की अधिकतम सीमा इस प्रकार होगी -

आर्सेनिक (as As)	3 भाग प्रति दस लाख
सीसा (as Pb)	10 भाग प्रति दस लाख
भारी धातु	40 भाग प्रति दस लाख

और निम्नलिखित अपेक्षाओं को भी पूरा करेगा :-

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| (i) सहायक रंजक पदार्थ भार के - | 3 अधिकतम आधार पर प्रतिशतता |
| (ii) सल्फेटीकृत भस्म, कुल रंजक - | 0.1 अधिकतम पदार्थ की प्रतिशतता |

6. क्लोरोफिल : वनस्पति का हरा वर्णक, क्लोरोफिल निष्कर्षित किया जाता है और विभिन्न खाद्य वस्तुओं में रंजक पदार्थ के रूप में व्यापक रूप में उपयोग किया जाता है।

पर्यायसी-आई--	नेचुरल ग्रीन 3 य लिबे/समिटेल् ग्रीन नं-1
रंग	हरा
रंग सूचकांक	- सं- (1956) 75810. (1924)- सं- 12499
वर्ग	- फोरबिन (डाइआइफोर्बिन)

रासायनिक नाम	- क्लोरोफिल क-मैग्नीशियम कम्प्लेक्स आफ 1, 3, 5, 8-टेटामिथाइल 4-इथाइल-2- फिनाइल-9-कीटो-10 कार्बोमिथाक्सी फोर्बिफाइस्टाइल-7. प्रोपियोनेट - क्लोरोफिल ख-मैग्नीशियम कम्प्लेक्स आफ 1, 5, 8-टेटामिथाइल 3-फार्मिल 4-इथाइल-2-फिनाइल-9 कीटो-10. कार्बोमिथाक्सी फोर्बिफाइस्टाइल-7. प्रोपियोनेट।
मूलानुपाती सूत्र	- क्लोरोफियालक क- सी ₅₅ एच ₇₂ ओ ₅ एन ₄ एमजी - क्लोरोफियालक ख- सी ₅₅ एच ₇₂ ओ ₅ एन ₄ एमजी
आणविक भार	- क्लोरोफिल क-893.54 - क्लोरोफिल ख-907.52

साधारण : यह पदार्थ क्लोरोफिल-डी ग्रेडेशन उत्पादों का घना गहरा हरा, जलीय, एथानालीय, अथवा तैलीय घोल होगा। यह एथानाल ईथर, क्लोरोफार्म और बेंजीन में विलेय होगा।

पहचान परीक्षण : एथानाल में क्लोरोफिल का घोल गहरे लाल प्रतिदीप्ति के साथ नीला होगा।

ब्राउनफेज प्रतिक्रिया : जब क्लोरोफिल के हरे ईथर या पेट्रोलियम ईथर घोल को पोटेशियम डाइआक्साइड के 10 प्रतिशत घोल की छोटी मात्रा के साथ मैथेनॉल में अभिक्रिया की जाए जो रंग धूरा हो जाएगा जो शीघ्र ही वापिस हरा होने लगेगा।

टिप्पण : यह परीक्षण केवल तभी लागू होता है जब क्लोरोफिल की क्षारों के साथ अभिक्रियित न किया गया हो।

धात्विक अपद्रव्य की अधिकतम सीमाएं इस प्रकार होंगी :

आर्सेनिक (एस(ए९))	5 भाग प्रति दस लाख
सीसा (एस (प्ल))	20 भाग प्रति दस लाख
तांब्र (एस (हड))	30 भाग प्रति दस लाख
जिंक (एस (इ८))	50 भाग प्रति दस लाख

पदार्थ निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होगा :-

क्लोरोफाइल - मैग्नेशियम कम्प्लेक्स

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल संयोजित फोर्बोहाइड्रेट्स और उनके मैग्नेशियम कम्प्लेक्स की भार के आधार पर प्रतिशतता	10
2.	अवशिष्ट विलायक, मि.ग्रा./कि.ग्रा. ऐसीटोन, मिथानॉल, ईथानॉल, प्रोपेन-2.ओएल, हेक्सेन	50
3.	डिक्लोरोमिथेन	10

7. कैरामेल - यह खाद्य श्रेणी के कार्बोहाइड्रेटों या उनके संयोजनों से खाद्य श्रेणी के अम्लों, क्षारों या लवणों के साथ तैयार किया जाएगा। यह चार प्रकार के होंगे, अर्थात् :-

टाइप-I- सादा कैरामेल- यह कार्बोहाइड्रेटों को अम्लों या क्षारों या उनके लवणों के साथ या उनके बिना, गर्म करके तैयार किया जाएगा। अमोनियम या सल्फाइट संयोजनों का उपयोग नहीं किया जाएगा।

टाइप-II- कास्टिक सल्फाइट कैरामेल - यह कार्बोहाइड्रेटों को सल्फाइट संयोजनों के साथ अम्लों या क्षारों या उनके लवणों के साथ या उसके बिना, ऊष्मा देकर तैयार किया जाएगा। इसमें अमोनियम संयोजनों का उपयोग नहीं किया जाएगा।

टाइप-III- अमोनियम प्रसंस्कृत कैरामेल - यह कार्बोहाइड्रेटों या अमोनियम संयोजन के साथ अम्लों या क्षारों सहित या उनके बिना ऊष्मा द्वारा तैयार किया जाएगा, सल्फाइट का उपयोग नहीं किया जाएगा।

टाइप-IV - अमोनियम सल्फाइट कैरामेल - यह कार्बोहाइड्रेटों को सल्फाइट और अमोनियम दोनों के संयोजनों के साथ अम्लों या क्षारों या उनके लवणों सहित या उनके बिना गर्म करके तैयार किया जाएगा।

कच्ची सामग्री

1. कार्बोहाइड्रेटस - कैरामेल निम्नलिखित कार्बोहाइड्रेटों या उनके मिश्रण से तैयार किया जाएगा :-

सुक्रोज, ग्लूकोज, फ्रुक्टोज, प्रतीण शर्करा, लैक्टोज, माल्ट सिरप, मोलेसेज, स्टार्च हाइड्रोक्साइड और उनके भाग और/या उनके पोलिमायर।

2. अम्ल और क्षार - उपयोग किए गए अम्ल सल्फ्यूरिक अम्ल एसिटिक अम्ल या साइट्रिक अम्ल होंगे और उपयोग किए गए क्षार, सोडियम, पोटेशियम या कैल्शियम या हाइड्रोक्साइड या उनके मिश्रण होंगे।

जहां अमोनियम संयोजनों का उपयोग किया जाता है तो वह निम्नलिखित में से एक या एक से अधिक होंगे -

अमोनियम हाइड्रोक्साइड

अमोनियम कार्बोनेट या बायकार्बोनेट

अमोनियम फास्फेट

अमोनियम सल्फेट

अमोनियम सल्फाइड, बायसल्फाइड और मेटासल्फाइड

जहां सल्फाइड का उपयोग किया जाता है तो वह निम्नलिखित संयोजन में से एक या एक से अधिक होंगे :-

यह गहरा भूरे से काले द्रव या ठोस पदार्थ होगा जिसकी जली शर्करा की विशेष गंध और सुरुचिपूर्ण कटु स्वाद होगा। इसका घोल जब ग्लास प्लेट की पतली परत पर फैलाया जाए तो इसे समांगी, पारदर्शी दिखना चाहिए और वह लालिमा लिए हुए लाल भूरे रंग का होना चाहिए। यह जल में विलेय होगा। यह बाह्य रंगीन पदार्थ से मुक्त होगा। इसमें अनुज्ञात पायसी-कारक और स्थायीकारक एजेंट अंतर्विष्ट होंगे।

सारणी 1 - कैरामेल के लिए नेमी परीक्षण

क्र. सं.	विशिष्टताएं	वर्ग I सादा	वर्ग II सल्फाइड कार्बोनेट	वर्ग III अमोनियम प्रक्रिया	वर्ग IV सल्फाइड अमोनियम
1.	ठोस अंतर्वस्तु, द्रव्यमान प्रतिशत	62.77	65.72	53.83	40.75
2.	रंग तीव्रता, द्रव्यमान प्रतिशत	0.01. 0.12	0.06.0.10	0.08.0.36	0.10.0.60
3.	अमोनिकल नाइट्रोजन, द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	0.01	0.01	0.4	0.5
4.	मिथाइलिमाईडाजोल	-	-	अधिकतम 300 मि.ग्रा./कि.ग्रा. और 200 मि.ग्रा./कि.ग्रा. रंग के आधार पर समतुल्य	अधिकतम 1000 मि.ग्रा./कि.ग्रा. और 250 मि.ग्रा./कि.ग्रा. रंग के आधार पर समतुल्य
5.	सीसा (पी.बी.) मि.ग्रा./ कि.ग्रा. अधिकतम	5	5	5	5
6.	आर्सेनिक (एस) मि.ग्रा. / कि.ग्रा. (अधिकतम)	3	3	3	3

टिप्पण : अमोनिकल नाइट्रोजन की आवश्यकता क्रम सं. 2 में विहित न्यूनतम रंजक तीव्रता वाले उत्पाद के रंग पर आधारित है जो अमोनिकल नाइट्रोजन की आनुपातिक उच्चतर दरों पर उच्चतर रंजक तीव्रता वाले उत्पादों को लागू होगा।

परीक्षण :

सामग्री नीचे सारणी 2 में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी।

धात्विक अशुद्धताओं को छोड़कर सभी अपेक्षाएं ठोस आधार पर होंगी।

सारणी 2 - कैरामेल के लिए टाइप परीक्षण अपेक्षाएं

क्र. सं. विशिष्टताएं	वर्ग I सादा	वर्ग II सल्फाइड कार्बिक	वर्ग III अमोनियम प्रक्रिया	वर्ग IV सल्फाइड अमोनियम
1. कुल सल्फर द्रव्यमान प्रतिशत	अधिकतम 0.3	1.3.2.5	अधिकतम 0.3	14.10.0
2. सल्फर डाइआक्साइड (एसओ ₂)	-	अधिकतम 0.2औ	-	अधिकतम 0.5औ
3. कुल नाइट्रोजन द्रव्यमान प्रतिशत	अधिकतम 0.1	अधिकतम 0.2	1.3.6.8	05.7.5
4. भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा. (अधिकतम)	25	25	25	25
5. 2.एसिटिल-4.अट्राहाइड्राक्सी बुटालिमिडजोल (टीएचआई)	-	-	अधिकतम-40 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. और 25 मि.ग्रा./ कि.ग्रा. रंग के आधार पर समतुल्य	-
6. पारा (एचजी) मि.ग्रा./ कि.ग्रा. अधिकतम	0.1	0.1	0.1	0.1
7. तांबा (सीयू) मि.ग्रा. / कि.ग्रा. अधिकतम	20	20	20	20

सामग्री को एम्बर रंगीन ग्लास काउच्च घनत्व के पालीथिलोन आधानों या अल्प वायु कोष्ठ के साथ यथा संभव अच्छी तरह बंद किए गए किन्हीं अन्य उपर्युक्त आधानों में भरा जाएगा। आधान इस प्रकार होंगे जो अंतर्वस्तुओं को धातु या अन्य अशुद्धताओं के संदूषण से बचा सकें।

8. अन्नाटो

वर्ग	- कोरोटिनाइड
कोड संख्या	- सीआई (1975) सं. 75120 . सीआई (1975) प्राकृतिक नारंगी 4 ईएफसी सं. ई.160ख
रासायनिक नाम	- तेल में अन्नाटो जिसके कई रंगीन संघटक अंतर्विष्ट हैं और जिनमें मुख्य एकल बिक्सिन है जो दोनों सिरा और ट्रांस रूपों में विद्यमान हो सकता है। इसमें बिक्सिन के तापीय अपकर्षण उत्पाद भी विद्यमान हो सकेंगे।
विलेयता	- जल में विलेय अन्नाटो में, जो मुख्य रंजक सिद्धांत के रूप में सोडियम या पोटेशियम लवण में बिक्सिन का हाइड्रोलिसिस उत्पाद नोरबिक्सिन अंतर्वस्तु है, सिस और ट्रांस दोनों रूप में दे सकेंगे
मूलानुपाती सूत्र	- बिक्सिन सी ₂₅ एच ₃₀ ओ ₄ -नारबिक्सिन सी ₂₄ एच ₂₈ ओ ₄
आणविक भार	- बिक्सिन 394.50 - नारबिक्सिन 380.48

सामग्री निम्नलिखित दो प्रकार की होगी :

(क) मक्खन और अन्य खाद्य उत्पादों में उपयोग के लिए तेल में घोल, और

(ख) चीज तथा अन्य खाद्य उत्पादों में उपयोग के लिए जल में घोल।

सामान्य :

सामग्री केवल बिक्सा आरोलाना एल के पौधे से ही निकाली जाएगी और इसमें कोई बाह्य रंगीन पदार्थ अंतर्विष्ट नहीं होगा। इसे अनुज्ञप्त स्थानों पर स्वास्थ्यकर दशाओं के अधीन प्रसंस्कृत, पैक, भंडारित और वितरित किया जाएगा।

(i) मक्खन और अन्य खाद्य उत्पादों के उपयोग के लिए तेल में अन्नाटों रंग का घोल :-

विलय या घोल के रूप में, तेल में अन्नाटो निष्कर्ष वनस्पति तेल में बीजों के बाह्य विलेपनके निष्कर्षण द्वारा तैयार किया जाएगा। तेल में अन्नाटो घोल की तैयारी में केवल खाद्य वनस्पति तेलों को या तो अकेले या संयोजनकरके उपयोग किया जाएगा।

तेलों में अन्नाटो रंग का घोल स्पष्ट होगा और 15 डिग्री सेंटीग्रेड पर उपयुक्त आधारों में वैसा ही बना रहेगा किंतु स्टिरिन का थोड़ा जमाव होगा या घोल के रूप में होगा। बिक्सिन अंतर्विष्ट को 0.24 प्रतिशत तक लाने के लिए घोल तनुकरण करने पर वह साफ घोल होगा।

रंग

जब 1 सें.मी. कोशिका स्पैक्ट्रोफोटिकली। कैलोरिमैट्रिकली के साथ लोबीबांड टिटरमीटर में मापा जाए जब 1:1000 (भा./अ.) के तनुकरण एमिल एसिटेट में घोल कारंग निम्नलिखित से कम नहीं होगा :

पीला यूनिट 5.0

लाल यूनिट 0.4

या एक सेंटीमीटर की द्रव गहराई पर निम्नलिखित अकार्बनिक घोल के रंग से कम नहीं होगा जो दिन के प्रकाश में लगभग प्रकाश में उपयोग के लिए निकटतम प्रकार में प्लंजर प्रकार के कैलोरी मीटर में कथित तनुकरण से मेल खाता हुआ हो सकेगा।

पोटेशियम बायक्रोमेट - 0.320

कोबाल्ट अमोनियम सल्फेट - 0.02 ग्राम

(सीओएसओ₄(एनएच₄) एसओ₄ 6एच₂ओ)

सल्फ्यूरिक अम्ल (अपेक्षित घनत्व) 1.84 - 2 मि.ली.

आसवित जल - एक लिटर तक घोल बनाने के लिए

यह अधिकर्मक, विश्लेषणात्मक अधिकर्मक श्रेणी का होगा। यद्यपि घोल में पर्याप्त समय तक उसका सरंजमान बना रहता है, तथापि लंबे समय तक संग्रह करने के पश्चात् प्रयोग के पहले उसकी प्रकाशीय निर्मलता की परीक्षा की जाएगी जिससे यह सुनिश्चित हो जाए कि इसमें कोई परिवर्तन नहीं हुआ है।

टिप्पण 1 - एमिल एसिटेट में अन्नाटो रंग का तनुकृत घोल, रंगीन क्वालिटी में तब स्थायी नहीं है, जब विशिष्टतया यदि उसे प्रकाश में खोला जाता है और सम्यक् विलम्ब के बिना आसुत जल में उसका माप लिया जाएगा।

(i) चीज और अन्य खाद्य उत्पादों में उपयोग के लिए जल में अन्नाटो रंग का घोल :

जल में विलेय अन्नाटो रंग जलीय क्षार (सोडियम या पोटेशियम हाइड्रोक्साइड) के साथ बीज की बाह्य परत के विष्कर्षण से तैयार किया जाएगा। घोल तैयार करने के लिए पेय जल का उपयोग किया जाएगा। क्षार की थोड़ी मात्रा (0.5 से 3 प्रतिशत तक) मिलाई जा सकेगी।

घोल साफ होगा और 15 डिग्री सेंटीग्रेड के तापमान पर उपयुक्त आधारों में रखे जाने पर भी वैसा ही बना रहेगा।

रंग :

1 सें.मी. में मापे गए 1 : 1000 (भा./आ.) के तनुकरण पर 0.1 एन सोडियम हाइड्रोक्साइड या पोटेशियम हाइड्रोक्साइड में घोल का रंग वैसा ही होगा जैसे ऊपर (i) में विनिर्दिष्ट है।

सामग्री नीचे सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी :

सारणी

अन्नाटो के लिए अपेक्षाएं

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कोरोटिनाइड	85
	(क) बिक्सिन के रूप में अभिव्यक्त तेल में अन्नटो निष्कर्ष, द्रव्यमान प्रतिशत (न्यूनतम)	0.24
	(ख) नारबिक्सिन के रूप में अभिव्यक्त जल में विलय अन्नाटो द्रव्यमान, प्रतिशत, न्यूनतम	0.24
2.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
3.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
4.	तांबा, मि.ग्रा./कि.ग्रा., अधिकतम	30
5.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

9. राइबोफ्लेविन - राइबोफ्लेविन एक पीले से नारंगी पीले रंग का रवेदार पाउडर है। गलनांक अपघटक सहित लगभग 280° सेंग्रे. है।

विलेयता - जल में थोड़ा विलेय, नमकीन घोल और यूरिया के 10 प्रतिशत (भा./आ.) घोल में अधिक विलेय एल्कोहोल में कभी-कभी विलेय, क्लोरोफार्म और घुलनशील ईथर में लगभग अविलेय और क्षार हाइड्राक्साइड के तनु घोल में विलेय।

पर्याय	- विटामिन बी ₂ , लेक्टोफिलेविन और लैक्टोफ्लेविन
रंग	- पीला से नारंगी पीला
वर्ग	- आईसोएलोक्सियाजाइन
रासायनिक नाम	- 6.7 डाइमेथिल-9-(डी-1.रिबिटाइल) - आईसोएलोक्सजाइन
मूलानुपाती सूत्र	- सी ₁₇ एच ₂₀ एन ₄ ओ ₆
आणविक भार	- 376.38

पहचान - 100 मि.ग्रा. जल में 1 मि.ग्रा. राइबोफ्लोविन का घोल पारगट प्रकाश में हल्का हरा पीला होता है तथा उसकी गहरी पीली हरी प्रतिजति होती है जो सोडियम डाइथियोनाइट और खनिज अम्लों या क्षारों के मिलाने पर नष्ट हो जाते हैं।

स्पेक्ट्रोफोटोमीटरी - जलीय घोल का अधिकतम अवशोषण 220 से 225, 266, 371 और 444 एम.यू. होगा।

विशिष्ट घूर्णन - इसका निर्धारण पोटेशियम हाइड्रोआक्साइड (कार्बोनेट से मुक्त) के 0.1 एन एल्कोहोली घोल के 1.5 मि.लि. के मिश्रण में 0.5 प्रतिशत भार./आ. घोल और पर्याप्त ताजे उबाले और ठंडा किए गए जल में, जो 10 मि. लि. हो जाए, किया जाएगा। 105° सेंग्रे. पर अंधकार में निरंतर भार तक शुष्क किए गए पदार्थ के प्रति निर्देश से जब संगणना की जाए तो विशिष्ट घूर्णन 122° होगा।

इस पदार्थ में न्यूनतम शुद्धता 97.0 प्रतिशत होगी।

धात्विक अपद्रव्यों की अधिकतम सीमा इस प्रकार होगी :

आर्सेनिक एस (as As)	अधिकतम 5 भाग प्रति दस लाख
लेड एस (as Pb)	अधिकतम 20 भाग प्रति दस लाख

10. पोंस्यो 4 आर

सामान्य नाम	- पोंस्यो 4 आर
पर्याय	- सी आई फूड रेड 7, लेबेंसमिट्टल राट सं. 4 कासीन नवेली-कोचीनिएल रेड ए, ई.ई.सी. क्रम सं. ई. 124
आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.) घोल का रंग	- लाल
रंग सूचकांक सं. (1975)	- सं. 16255
वर्ग	- मोनोएजो
रासायनिक नाम	- 1.(4.सल्फो-1.नेफिथलेजो)-2.नेफथोल-6.8. डाइसल्फोनिक अम्ल का ट्राइसोडियम लवण।
मूलानुपाती सूत्र	- $\text{C}_{10}\text{H}_8\text{O}_2\text{S}_2$
आणविक भार	- 605
विलेयता	- जल में विलेय एथेनाल में अल्प विलेय

सामग्री नीचे सारणी में विहित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी :

सारणी

पोंस्यो 4 आर के लिए अपेक्षाएं

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल 2 घंटे के लिए 105 ± 10 सेंटीग्रेड पर सुखाए गए नमूने के लिए संशोधित द्रव्यमान प्रतिशत, न्यूनतम	85
2.	135 डिग्री सेंटीग्रेड पर शुष्क होने में क्षति द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	18
3.	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	संयोजित ईथर निष्कर्षण प्रतिशत अधिकतम	0.2
5.	गौण रंजक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	1.0
6.	रंजक मध्यक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.5
7.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
8.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
9.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

यह किसी भी रूप में पारा, सेलोनियम और क्रोनियम, सुरभित एमिन, सुरभित नाइट्रो सम्मिश्रण, सुरभित हाइड्रोकार्बन और साइनाइड से मुक्त होगा।

11. कार्मोजीन :

सामान्य नाम	- कार्मोजीन
पर्याय	- एजोरवीन सीआई-फूड रेड 3, ई.ई.सी.-क्रम सं. ई-122
आसुत जल में 0.1 प्रतिशत (भा./आ.) घोल का रंग	- लाल
रंग सूचकांक	- (1956)-सं. 14720
वर्ग	- मोनोएजो
रासायनिक नाम	- 1.(4.सल्फो-1.नेफिथीलेजो)-2.नेफथीलेजो-4. सल्फोनिक अम्ल का ट्राइसोडियम लवण।
मूलानुपाती सूत्र	- $\text{C}_{20}\text{H}_{12}\text{O}_2\text{S}_2$
आणविक भार	- 502.44

साधारण अपेक्षाएं : पदार्थ परा, किसी भी प्रकार के सिलेनियम और क्रोमियम, ऐरोमेटिक एमिनो, ऐरोमेटिक नाइट्रो योगिकों, ऐरोमेटिक हाइड्रोकार्बनों और साइनाइडों से मुक्त होगा।

कामोजीन निम्नलिखित अपेक्षाओं को भी पूरा करेगा, अर्थात् :-

सारणी

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल 2 घंटे के लिए 105 उ 1 सेंटीग्रेड पर सुखाने पर संशोधित द्रव्यमान प्रतिशत, न्यूनतम	87
2.	135 डिग्री सेंटीग्रेड पर शुष्क होने में क्षति द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम और सोडियम लवण के रूप में अभिव्यक्त क्लोराइड और सल्फेट द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	13
3.	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	संयोजित ईथर निष्कर्षण प्रतिशत अधिकतम	0.2
5.	गौण रंजक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	1.0
6.	रंजक मध्यक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.5
7.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
8.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
9.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा.	40

12. संश्लिष्ट खाद्य रंग - विनिर्मिति और मिश्रण

रंग विनिर्मितियां

ऐसी विनिर्मिति जिसके तनुकारी और/या पूरक सामग्री सहित ऐसे अनुज्ञेय संश्लिष्ट खाद्य रंग अंतर्विष्ट हैं जो विहित मानकों के अनुरूप हो और यह खाद्यों में रंग मिलाने के लिए उपयोग किए जाने के लिए हों। इसमें अनुज्ञप्त परिरक्षी और स्थायीकारक हो सकेंगे।

रंग विनिर्मिति द्रव या पाउडर दोनों में से किसी रूप में होगी। पाउडर की विनिर्मितियां पिंडक और किसी दृश्यमान बाल/विजातीय पदार्थ से युक्तियुक्त रूप से मुक्त होंगी। द्रव विनिर्मितियां तलछट से मुक्त होंगी।

रंग विनिर्मितियों के उपयोग की जाने किए जाने के लिए विहित मानकों के अनुरूप केवल निम्नलिखित तनुकारी या पूरक सामग्री अनुज्ञात होगी -

1. पेयजल
2. खाद्य सामान्य लवण
3. चीनी
4. डेक्सट्राज मोनोहाइड्रेट
5. द्रव ग्लूकोज
6. सोडियम सल्फेट
7. टार्टरिक अम्ल
8. ग्लिसरीन
9. प्रोपिलीन ग्लाइकोल
10. तनु एसिटिक अम्ल
11. सारबिटाल
12. साइटिक अम्ल

13. सोडियम कार्बोनेट और सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट
14. लैक्टोज
15. अमोनियम, सोडियम और पोटेशियम एलिग्नेट
16. डैक्सट्रिन
17. एथाइल एसिटेट
18. स्टार्च
19. डाइथाइल ईथर
20. एथेनाल
21. ग्लाइसिराल मोनो, डाइ एंड ट्राइ एसिटेट
22. खाद्य तेल और वसा
23. आइसोप्रोपाइल एल्कोहल
24. मधुमक्खी मोम
25. सोडियम और अमोनियम हाइड्रोक्साइड
26. लेक्टिक अम्ल
27. कॅसाजिनन और गम ऐरेबिक
28. जिलेटिन
29. पैक्टिन

रंग सम्मिश्रण

दो या दो से अधिक अनुज्ञेय संश्लिष्ट खाद्य रंगों का ऐसा मिश्रण जो तनुकारी और पूरक सामग्री के बिना विहित मानकों के अनुरूप हो और यह खाद्य में रंग मिलाए जाने के लिए उपयोग में लाया जाता हो।

इसमें अनुज्ञात परिरक्षी और स्थायीकारक हो सकेंगे।

साधारण अपेक्षाएं - रंग विनिर्मिति और रंग मिश्रण के लिए रंग विनिर्मिति या मिश्रण में कुल संश्लिष्ट रंजक अंतर्वस्तु, द्रव्यमान प्रतिशत (भा./आ.) घोषित की जाएगी। पाउडर विनिर्मितियों में घोषित मूल्य नमी रहित आधार पर होगा और द्रव विनिर्मितियां मूलाधार के अनुसार होंगी। कुल रंजक अंश घोषित मूल्यों पर नीचे दी गई सद्य सीमा के भीतर होंगी।

- (क) द्रव विनिर्मितियां + 15 प्रतिशत
- 5 प्रतिशत
- (ख) ठोस विनिर्मितियां ± 7.5 प्रतिशत

अशुद्धता की सीमाएं नीचे सारणी में विहित अनुसार होंगी :-

सारणी

अशुद्धता के लिए सीमाएं

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत (शुष्क आधार पर)	1.0
2.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	10
3.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	3.0
4.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	40

यह किसी भी रूप में पारा, तांबा और क्रोमियम, सुरभित एमिन, सुरभित नाइट्रो सम्मिश्रण, सुरभित हाइड्रोकार्बन, पालिसाइक्लिक, सुरभित हाइड्रोकार्बन, 2.नेपिथायल एमिनो बेनजोडाइन, एमीनो-4 डाइफिनेल (जेनीलेमिने) या उनसे उत्पन्न पदार्थों और सायनाइड से मुक्त होगा।

रंग निर्मित में या मिश्रण में कुल कोलतार रंजक अंश का द्रव्यमान (एम/एम) में प्रतिशत पात्र के लेबल पर घोषित किया जाएगा। चूर्ण निर्मित में घोषित मूल्य, आद्रता मुक्त आधार पर होगा और, यथास्थिति, द्रव्य निर्मित की दशा में, 'जैसा है' के आधार पर होगा और कुल रंजक अंश घोषित मूल्य के ± 15 प्रतिशत के भीतर होगा। रंग निर्मित और रंग मिश्रण निम्नलिखित अपेक्षाओं को भी पूरा करेंगे अर्थात् :-

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत	1.0
2.	आर्सेनिक एस (As), प्रति दस लाख में भाग	3.0
3.	सीसा, एस (Pb), प्रति दस लाख में भाग	10

13. चमकीला नीला एफसीएफ

चमकीला नीला एमसीएफ की प्रकृति आद्रता ग्राही है और विभिन्न पीएच के साथ उसकी छाया (शेड) बदलती है इसलिए इस रंग का पैकिंग में यथोचित पूर्वावधानी ली जानी चाहिए।

रंग चमकीला नीला एमसीएफ नीचे वर्णित है, अर्थात् -

सामान्य नाम	- चमकीला नीला एमसीएफ
पर्याय	- सीआई. नीला खाद्य, एफडी एंड सी नीला सं. 1 नीला चमकीला एफसीएफ
रंग	- नीला
रंग सूचक	- (1956)-सं. 42900
रासायनिक नाम	- डाइसोडियम साल्ट आफ 4 (4.) एन.एथिल. पी.सल्फाबेंजील-ऐमीनो (-फैनिल) - [-4.(एन.एथिल-3. सल्फोनियमफेनिल)-मेथिलीन-(1.) एन. एथिल.एन.पी.सल्फ-बेंजिलेट -2, 5.साइक्लोहेक्साडाइनिमीन
मूलानुपाती सूत्र	- $\text{C}_{17}\text{H}_{14}\text{N}_2\text{O}_2\text{S}_2$
आणविक भार	- 792.86

साधारण अपेक्षाएं - पदार्थ नीचे सारणी में विहित अपेक्षा के अनुरूप होगा, अर्थात्-

चमकीला नीला एफसीएफ के लिए सारणी

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल 2 घंटे के लिए 105 उ 1 सेंटीग्रेड पर सुखाने पर संशोधित द्रव्यमान प्रतिशत, न्यूनतम	85
2.	135 डिग्री सेंटीग्रेड पर सुखाने पर हानि और सोडियम साल्ट के रूप में व्यक्त क्लोराइड और सल्फेट द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	15
3.	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	संयोजित ईथर निष्कर्षण प्रतिशत अधिकतम	0.2
5.	गौण रंजक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	3
6.	रंजक मध्यक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	
	(क) ओ, सल्फो - बेन्जलडेहाइड अधिकतम	1.5
	(ख) एन.एन. एथिल-बेंजील-एनिलाइन-3.सल्फानिक एसिड, अधिकतम	0.3

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
	(ग) ल्युको बेस, द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	5
7.	भारी धातु (पीबी के रूप में) मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	40
	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
	- क्रोमियम, मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	50

टिप्पण : पदार्थ सुरक्षित एमाइन्स, सुरक्षित निट्रो कम्पाउन्ड्स, सुरक्षित हाइड्रोकार्बन और साइनाइड्स से मुक्त होगा।

14. फास्ट ग्रीन एफसीएफ :

फास्ट ग्रीन एफसीएफ की प्रकृति आर्द्रता ग्राही है और विभिन्न पी.एच. के साथ उसकी छाया (शेड) बदलती है इसलिए इस रंग की पैकिंग में यथोचित पूर्वावधानी ली जानी चाहिए।

फास्ट ग्रीन एफसीएफ नीचे वर्णित है, अर्थात् :-

सामान्य नाम	- फास्ट ग्रीन एफसीएफ
पर्याय	- सीआई. खाद्य ग्रीन 3, एफडी एंड सी. ग्रीन सं. 3, वर्टसोलाइड एफसीएफ।
वर्ग	- ट्रिपरीलमेथान
रंग	- हरा
रंग सूचक	- (1975)-सं- 42053
रासायनिक नाम	- डाइसोडियम साल्ट आफ 4 (4.) एन-एथिल- पी-सल्फोबेंजील-एमीनो (-फैनिल) - [-4.(एन.एथिल-2. सल्फोनियमफेनिल)-मेथिलीन-(-एन.एथिल.एन.पी. सल्फ-बेंजिलेट -2, 5.साइक्लो हेक्साडाइनिमीन)
मूलानुपाती सूत्र	- $\text{C}_{17}\text{H}_{19}\text{N}_3\text{O}_2$ और $\text{C}_{10}\text{H}_9\text{N}_2\text{O}_2$
आणविक भार	- 808.86
साधारण अपेक्षाएं	- पदार्थ नीचे सारणी में विहित अपेक्षा के अनुरूप होगा, अर्थात्-

फास्ट ग्रीन एफसीएफ के लिए सारणी

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
1.	कुल 2 घंटे के लिए 105 उ 1 सेंटीग्रेड पर सुखाने पर संशोधित द्रव्यमान प्रतिशत, न्यूनतम	85
2.	135 डिग्री सेंटीग्रेड पर सुखाने पर हानि और सोडियम साल्ट के रूप में व्यक्त क्लोराइड और सल्फेट द्रव्यमान प्रतिशत, अधिकतम	13
3.	जल- अविलय पदार्थ, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	0.2
4.	संयोजित ईंधन निष्कर्षण प्रतिशत अधिकतम	0.2
5.	गौण रंजक, द्रव्यमान प्रतिशत अधिकतम	1.0
6.	असंयोजित मध्यकों और पार्श्व अभिक्रियाओं के उत्पादों के रंजक पदार्थ से भिन्न कार्बनिक आमिश्र :	
	(क) समआफ 2., 3., 4. फॉर्मिल बेंजीन सल्फानिक एसिड, सोडियम साल्ट द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	0.5
	(ख) समआफ 3. और 4. फॉर्मिल बेंजीन सल्फानिक एसिड, डाइसोडियम साल्ट द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	0.3
	(ग) 2. फॉर्मिल-5 हाइड्रोसि बेंजीन सल्फानिक एसिड, सोडियम साल्ट द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	0.5
	(घ) ल्युको बेस, द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	5.0
	(ङ) अनसल्फोनेटेड प्राइमरी एरोमेटिक एमाइन्स (एनिलिन के रूप में संगणित) द्रव्यमान में प्रतिशत, अधिकतम	0.01

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षा
7.	सीसा, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	10
8.	आर्सेनिक, मि.ग्रा./कि.ग्रा.	3
9.	क्रोमियम, मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	50
10.	पारा मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	लुप्त
11.	भारी धातु मि.ग्रा./कि.ग्रा. अधिकतम	40

टिप्पण : पदार्थ सुरक्षित नाइट्रोक्वाम्पाउंड्स सुरक्षित हाइड्रोकार्बन्स और साइनाइड्स से मुक्त होगा।

15. सूर्यास्त पीला एफसीएफ का एल्यूमीनियम लाक्षक - खाद्य पीला सं. 5 एल्यूमीनियम लाक्षक महीन नारंगी पीला जल विलेय गंध रहित चूर्ण है। यह एल्यूमीना के तत्व पर सूर्यास्त पीला एफसीएफ (खाद्य अपमिरण निवारण नियम, 1955 के मद क. 26. 02 के अधीन विनिर्देशों के अनुरूप) आक्षेपण द्वारा तैयार किया जाता है।

रासायनिक नाम - सूर्यास्त पीला एफसीएफ का एल्यूमीनियम लाक्षक - 6, हाइड्रोक्सी-5 (-4.सल्फोफेनिलियाजो)
-2. नेपथालिनसल्फोनिक एसिड एल्यूमीनियम लाक्षक।

समानार्थक - सीआई रंग द्रव्यपीला 104, एफडी और सी पीला सं. 6, एल्यूमीनियम लाक्षक (यूएसए), खाद्य पीला सं. एल्यूमीनियम लाक्षक (जापान)

(1) लाक्षक रंग की निर्मिती में प्रयुक्त सूर्यास्त पीला रंजक, इन विनियमों की सारणी 2 के अधीन अधिकथित विनिर्देशों के अनुरूप होगा।

(2) एल्यूमीनियम लाक्षक की शुद्ध रंजक अंतर्वस्तु	भारानुसार 17 प्रतिशत से अन्यून
(3) एल्यूमीनियम आक्साइड का तत्व	83 प्रतिशत से अनधिक
(4) भारानुसारलाक्षक से एल्यूमीनियम अंतर्वस्तु	44 प्रतिशत से अनधिक
(5) सोडियम क्लोराइड और सल्फेट्स (सोडियम लवण के रूप में)	2.0 प्रतिशत से अनधिक
(6) अकार्बनिक पदार्थ (एचसीएल अविलेय)	0.5 प्रतिशत से अनधिक
(7) सीसा (पीबी के रूप में)	10 पीपीएम से अनधिक
(8) आर्सेनिक (एस के रूप में)	3 पीपीएम से अनधिक

रंग में प्रयुक्त एल्यूमीना निम्नलिखित के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(क) पहचान : एल्यूमीना (शुद्धित एल्यूमीनियम हाइड्रोआक्साइड) एक श्वेत गंध रहित, स्वाद रहित, खाहीन चूर्ण है जिसमें आवश्यक रूपसे एल्यूमीनियम हाइड्रोआक्साइड (एएल₂ओ₃ × एच₂ओ) है।

(ख) विनिर्देश - एल्यूमीना (शुद्धित एल्यूमीनियम हाइड्रोआक्साइड) निम्नलिखित विनिर्देशों के अनुरूप होगा, अर्थात्:-

(i) अम्लता या अल्कनियता	1 ग्राम 25 मि.ली. जल के साथ हिलाएं और निस्पंदन करें। छाना हुआ द्रव्य लिटमस पेपर के साथ उदासीन होगा।
(ii) सीसा (पीबी के रूप में)	10 पीपीएम से अनधिक
(iii) आर्सेनिक (एस के रूप में)	1 पीपीएम से अनधिक
(iv) मर्करी (एचजी के रूप में)	1 पीपीएम से अनधिक
(v) एल्यूमीनियम (एएल ₂ ओ ₃)	50 प्रतिशत से अनधिक

विलेयता : लाक्षक अधिकांश विलेयकों में अविलेय है। ये जल में 3.5 से 9.0 पी.एच. रेंज में भी अविलेय हैं किंतु इस रेंज से बाहर लाक्षक तत्व घुलने लगते हैं जिससे स्थैतिक रंजक मोचित होते हैं।

अध्याय 7

विक्रय का प्रतिषेध और विनियमन

भाग 7.1 : कतिपय सम्मिश्रणों के विक्रय का प्रतिषेध -

विनियम 7.1.1

भाग 4.7 के उपबंधों के होते हुए भी, कोई भी व्यक्ति या तो स्वयं या किसी सेवक या अधिकर्ता के द्वारा निम्नलिखित का विक्रय नहीं करेगा-

- (1) क्रीम जो दूध से आत्यंतिक रूप से निर्मित नहीं है या जिसमें दुग्ध वसा 25 प्रतिशत से कम है;
- (2) दूध जिसमें जल मिलाया गया है;
- (3) घी, जिसमें ऐसा कोई पदार्थ मिलाया गया है जो आत्यंतिक रूप से दुग्ध वसा से नहीं निकाला गया है;
- (4) दूध की जगह (वसा निष्कासित) मखनिया दूध;
- (5) खाद्य तेल के रूप में दो या दो से अधिक खाद्य तेल का मिश्रण;
- (6) वनस्पति जिसमें घी या कोई अन्य पदार्थ मिलाया गया है;
- (7) हल्दी जिसमें कोई विजातीय पदार्थ सम्मिलित है;
- (8) कासनी को छोड़कर काफी और किसी अन्य पदार्थ का मिश्रण;
- (9) दही जो उबाले हुए पास्तरीकृत या निर्जमित दुग्ध से तैयार नहीं किया गया है;
- (10) इन विनियमों में जैसा उपबंधित है उसके सिवाय अध्याय 5 में विनिर्दिष्ट दूध या कोई दूध उत्पाद जिसमें कोई ऐसा पदार्थ सम्मिलित है जो दूध में मूलतः नहीं पाया जाता है।

परंतु केंद्रीय सरकार, राजपत्र में अधिसूचना द्वारा काफी के विलेय निष्कर्षणों से बनाई गई निर्मितियों को इस नियम में प्रवर्तन से छूट दे सकेगी।

परंतु यह और कि विनियम 7.1.1(8) से संबंधित एकायत खाद्य वस्तुओं को इस विनियम के प्रवर्तन से छूट प्राप्त होगी।

परंतु यह भी कि विनियम 7.1.1(8) की बाबत लावी-बांड स्केल पर 1 सेंटीमीटर सेल में 10 रेड यूनिट की अधिकतम सहायता तब अनुज्ञात है, जब तेल का तनुकरण के बिना हाल्फेन के परीक्षण के लिए परीक्षण किया जाता है, अर्थात् 5 मिली लीटर के नमूने को 5 मि.लि. सल्फर घोल (एमाइन एल्कोहाल की समान मात्रा के साथ मिश्रित कार्बन डाईसल्फाइड में सल्फर का एक प्रतिशत (भाग/आयतन) के साथ संवशत तंत्र परीक्षण नली (250: 25 सें. मी.) में हिलाकर, कुछ मिनट के लिए ऊष्ण जल (70° से. - 800° से.) में उसे बीच-बीच में हिलाकर तब तक गर्म किया जाएगा जब तक कि कार्बन डाईसल्फाइड अपक्वथित न हो जाए और नमूने में फेनन बंद न हो जाए वहां तत्पश्चात् नली ऐसे संतृप्त लवण जल वात (सेच्युरेटेड ब्राइन वात) पर रखी जाएगी जो 2.5 घंटे तक 110° से. - 115° से. में विनियमित किए जाने योग्य है।

परंतु यह भी कि विनियम 7.1.1(5) में प्रतिषेध ऐसे दो वनस्पति तेलों के अधिमिश्रण के खाद्य वनस्पति तेल के रूप में मामले में अप्रवर्तनीय रहेगा, जहां-

(क) अधिमिश्रण में प्रयोग किए गए किसी खाद्य वनस्पति तेल का भार के अनुसार अनुपात 20 प्रतिशत से कम न हो; और

(ख) खाद्य वनस्पति तेलों के अधिमिश्रण का संसाधन या पैकिंग और विक्रय भारत सरकार के नागरिक आपूर्ति विभाग (वनस्पति, वनस्पति तेल और वसा निदेशालय) द्वारा या विभाग द्वारा प्राधिकृत पब्लिक प्राइवेट या मिश्रित सेक्टर में अधिकरणों द्वारा या राष्ट्रीय डेरी विकास बोर्ड द्वारा या राष्ट्रीय डेरी विकास बोर्ड, तिलहन और वनस्पति तेल परियोजना के अधीन स्थापित राज्य सहकारी तिलहन प्रोवर्स फेडरेशन या क्षेत्रीय और जिला सहकारी तिलहन/प्रोवर्स संघ द्वारा या केंद्रीय और राज्य सरकार के पब्लिक सेक्टर उपक्रमों द्वारा, ऐसे सील किए गए पैकजों में जिनका भार 15 कि.ग्रा. से अधिक न हो, अनिवार्य रूपसे एगमार्क प्रमाणन चिह्न के अधीन और जिस पर इन विनियमों में यथा अधिकथित घोषणा लेबल के साथ किया जाता हो य और

(ग) अधिमिश्रण में प्रयोग किए गए प्रत्येक खाद्य तेल की क्वालिटी, इन विनियमों द्वारा विहित सुसंगत मानकों के अनुरूप हो।

भाग 7.2 कतिपय संघटकों के उपयोग पर निर्बंधन :**विनियम 7.2.1**

किसी राज्य में कोई व्यक्ति ऐसी तारीख से, जो सम्पत्तक राज्य सरकार, राजपत्र में अधिसूचना द्वारा, इस निमित्त विनिर्दिष्ट करे, निम्नलिखित का विक्रय नहीं करेगा या विक्रय के लिए प्रस्थापित या अभिदर्शित नहीं करेगा या किसी वर्णन के अधीन विक्रय के प्रयोजन के लिए या विक्रय के लिए आशयित किसी खाद्य पदार्थ की विनिर्मिति के संघटक के रूप में प्रयोग करने के लिए अपने कब्जे में नहीं रखेगा :-

- (क) केसरी चना (लेथिरस सेटाइवस) और इसके उत्पाद,
- (ख) केसरी दाल (लेथिरस सेटाइवस) और इसके उत्पाद,
- (ग) केसरी दाल आटा (लेथिरस सेटाइव) और इसके उत्पाद,
- (घ) केसरी चना (लेथिरस सेटाइवस) बंगाल चना (सीसर एरिटिनम) या किसी अन्य चने का सम्मिश्रण,
- (ङ) केसरी दाल (लेथिरस सेटाइवस) और बंगाल चना दाल (सीसर एरिटिनम) या किसी अन्य दाल का सम्मिश्रण,
- (च) केसरी दाल (लेथिरस सेटाइवस) आटा और बंगाल चना (सीसर एरिटिनम) आटा या किसी अन्य आटे का सम्मिश्रण,

स्पष्टीकरण - कुछ भारतीय भाषाओं में केसरी चना के समानार्थी निम्न प्रकार हैं :-

1. असमिया	खेसरी, त्योरा।
2. बंगला	खेसरी, त्योरा, मसूर, बतूरा।
3. बिहारी	खेसारी, त्योरा, मसूर, बतूरा।
4. अंग्रेजी	चिकलिंग वैच।
5. गुजराती	लांग।
6. हिंदी	खेसरी, कसूर, कसारी, कसार, तिवरी, बतूरा, चपरी, दुबिया, कन्सारी, कसोरी, लतरी, तिनरा, तिउरी, कसोर।
7. कन्नड	लाकी बैल, केसरी बैल।
8. मलयालम	केसरी, लाकी, वाट्टू
9. मल्ल	मूकू।
10. मराठी	लखेरी, बतरी, लावी, लांग, मुतरा, त्योरा, बतरोली की दाल, लाखा।
11. उड़िया	खेसरा, खेसरी, खेसारी दाल।
12. फारसी	मसांग।
13. पंजाबी	किसारी, चूरल, करस, करिल, कासा, केसरी, चापा।
14. संस्कृत	संडिका, त्रिपुती।
15. सिंधी	मटेर।
16. तेलुगू	लमका।

भाग 7.3 : कतिपय उत्पादों के विक्रय पर प्रतिषेध और निर्बंधन**विनियम 7.3.1 : खनिज तेल से विलेपित खाद्य वस्तुओं के विक्रय पर प्रतिषेध :**

कोई व्यक्ति, ऐसी खाद्य वस्तुओं का, जो खनिज तेल से विलेपित हैं, सिवाय तब के जब खनिज तेल का मिलाया जाना इन विनियमों और अध्याय 5 में अधिकथित मानकों के अनुसार अनुज्ञात किया जाता है, विक्रय नहीं करेगा या उन्हें विक्रय के लिए प्रस्थापित या अभिदर्शित नहीं करेगा या किसी भी वर्णन के अधीन विक्रय के प्रयोजन के लिए अपने परिसर में नहीं रखेगा।

विनियम 7.3.2 : कार्बिया केलोसा और मधु बिंदु के विक्रय पर निर्बंधन :

कार्बिया केलोसा और मधु बिंदु एगमार्क के मुहरबंद आधानों में ही बेचे जाएंगे।

विनियम 7.3.3 : मधु के सदृश खाद्य को जो शुद्ध मधु नहीं है, मधु के रूप में चिह्नित नहीं किया जाएगा :

कोई व्यक्ति किसी ऐसे खाद्य के जो मधु के सदृश है किंतु मधु नहीं है, लेबल या किसी पैकेज पर या उसके किसी विज्ञापन पर 'मधु' शब्द का या किसी ऐसे शब्द, चिह्न, दृष्टान्त या युक्ति का प्रयोग नहीं करेगा जो मधु को इंगित करता है।

विनियम 7.3.4 : उत्पाद में ऐसा कोई पदार्थ नहीं होगा जो स्वास्थ्य के लिए हानिकर है :

किसी खाद्य उत्पाद में संघटकों के रूप में तंबाकू और निकोटीन का उपयोग नहीं किया जाएगा।

विनियम 7.3.5 : फलों को पकाने में कार्बाइड गैस के प्रयोग पर प्रतिषेध :

कोई भी व्यक्ति ऐसे फलों का, जो कार्बाइड के रूप में सामान्य रूप से ज्ञात एसीटिलीन गैस का प्रयोग करके कृत्रिम रूप से पकाए गए हैं विक्रय नहीं करेगा या विक्रय के लिए प्रस्थापित या अभिदर्शित नहीं करेगा या किसी भी वर्णन के अधीन विक्रय के प्रयोजन के लिए अपने कब्जे में नहीं रखेगा।

विनियम 7.3.6 : ताजे फलों और सब्जियों का विक्रय :

ताले फल और सब्जियां गली-सड़ी नहीं होंगी और मोम, खनिज तेल और रंगों के आलेपन से मुक्त होंगी।

परंतु ताजे फल मधुमक्खी के मोम सफेद और पीले या शैल मोम से विनियम 4.4.5(44) में यथा उपबोधित उचित लेबल घोषणा के अधीन उत्तम विनिर्माण पद्धति के स्तर से अनधिक स्तर तक आलेपित किया जा सकेगा।

विनियम 7.3.7 : घी या मक्खन के सम्मिश्रण का विक्रय या विक्रय के लिए प्रयोग का प्रतिषेध :

कोई व्यक्ति घी या मक्खन के मिश्रण का और ऐसे किसी पदार्थ का, जो

(1) घी या मक्खन की नकल के रूप में या उसके स्थान पर तैयार किया गया है, या

(2) जिसमें ऐसा कोई तेल या वसा सम्मिलित या अंतर्विष्ट है जो घी की परिभाषा के अनुरूप ही नहीं है, विक्रय नहीं करेगा या विक्रय के प्रयोजन के लिए या किसी खाद्य पदार्थ की निर्मिति में संघटक के रूप में प्रयोग के लिए अपने कब्जे में नहीं रखेगा;

परंतु जहां इस नियम द्वारा प्रतिषिद्ध मिश्रण किसी खाद्य पदार्थ की तैयारी के लिए अपेक्षित है वहां ऐसा सम्मिश्रण ऐसे खाद्य पदार्थ को तैयार करने के समय ही बनाया जाएगा।

विनियम 7.3.8 : जिस क्षेत्र में घी का विक्रय किया जाता है उस क्षेत्र के लिए विनिर्दिष्ट राइकर्ट मान से कम के घी के विक्रय पर निर्बंधन :

(1) उस घी का, जिसमें उससे कम राइकर्ट मान है और जो 40° सें. पर बुटायरे रिफ्रेक्टोमीटर पठन के लिए उससे भिन्न मानक का है जो उस क्षेत्र के लिए, जिसमें घी का विक्रय या भंडारकरण के लिए आयात किया जाता है, विनिर्दिष्ट किया गया उस क्षेत्र में विक्रय भंडारकरण 'एगमार्क' की सील के अधीन ही किया जाएगा, अन्यथा नहीं।

परंतु ऐसा घी - (i) 'एगमार्क' के मुहरबंद आधान को खोलने के पश्चात् एक समय पर अधिक से अधिक दो किलोग्राम की मात्रा में खुला हुआ बेचा जा सकेगा, और (ii) कन्फैक्शनरी (जिसके अंतर्गत मिठाइयां भी हैं) तैयार किए जाने में प्रयोग किया जा सकेगा।

(2) ऐसा व्यक्ति जो -

(i) ऐसे घी का विनियम 7.3.8 (1) में विनिर्दिष्ट रीति में विक्रय करता है, और

(ii) ऐसा कन्फैक्शनरी (जिसके अंतर्गत मिठाइयां भी हैं) का, विक्रय करता है जिसको तैयार करने में ऐसे घी का प्रयोग किया जाता है, प्ररूप 'ख' परिशिष्ट 'ग' में एक घोषणा खाद्य निरीक्षक उस समय देगा जब वह अधिनियम की धारा 47 के अधीन उसका एक नमूना विश्लेषण के लिए लेता है और अधिनियम की धारा 40 के अधीन नमूने का विश्लेषण कराने की वांछ रखने वाले क्रेता को भी देगा।

(iii) यदि विश्लेषण पर ऐसे नमूने के बारे में यह पाया जाता है कि वह उस क्षेत्र के लिए विहित क्वालिटी के मानकों के अनुरूप है जहां उसको उत्पादित किए जाने का अभिकथन किया जाता है तो घी को केवल इस कारण अपमिश्रित नहीं समझा जाएगा कि वह उस क्षेत्र के लिए, जहां वह बेचा जाता है, विहित क्वालिटी के मानकों के अनुरूप नहीं है।

विनियम 7.3.9 : त्रिपुरा, असम और पश्चिमी बंगाल में उत्पादित तिल के तेल के विक्रय पर निर्बंधन :

त्रिपुरा, असम और पश्चिमी बंगाल में उगाए गए सफेद तिल के बीज से प्राप्त तिल का तेल जिसके मानक तिल के तेल के लिए विनिर्दिष्ट मानक से भिन्न हैं एगमार्क के लेबल लगे मुहरबंद आधानों में बेचा जाएगा। जहां इस तिल के तेल का विक्रय एगमार्क का लेबल लगाए बिना किया जाएगा या विक्रय के लिए प्रस्थापित किया जाएगा वहां तिल के तेल के लिए दिया गया मानक लागू होगा।

विनियम 7.3.10 : वनस्पति तेल और वसा से संबंधित विशेष उपबंध :

(1) नीचे दी गई सूची में विनिर्दिष्ट से भिन्न किसी वनस्पति तेल या तेल या पशु की वसा या खनिज उत्पत्ति का उत्पादों के विनिर्माण में उपयोग नहीं किया जाएगा या इनमें अन्यथा विद्यमान नहीं होगा;

वनस्पति तेलों की सूची और वनस्पति, जिससे यह तैयार किया जाएगा:

- (क) नारियल का तेल
- (ख) बिनौले का तेल
- (ग) धूपा का तेल
- (घ) मूंगफली का तेल
- (ङ) कोकरम का तेल
- (च) तीली का तेल
- (छ) महुआ का तेल
- (ज) मक्का का तेल
- (झ) आम की गुठली का तेल
- (ञ) सरसों / तोरिया का तेल
- (ट) सर्जिया का तेल
- (ठ) ताड़ का तेल
- (ड) फलवाड़ा का तेल
- (ड) चावल चोकर तेल
- (ण) सूरजमुखी (कार्ड/बीज) का तेल
- (त) साल के बीज का तेल (10 प्रतिशत तक)
- (थ) शीशम का तेल
- (द) सोयाबीन का तेल
- (ध) सूरजमुखी का तेल
- (न) तरबूज के बीज का तेल
- (प) खाद्य प्रयोजनों के लिए आयातित वनस्पति तेल :

(2) किसी वनस्पति तेल में कोई अपहानिकर रंजक, सुवासक या स्वास्थ्य के लिए हानिकर कोई अन्य पदार्थ नहीं होगा;

(3) हाइड्रोजनीकृत वनस्पति तेल में कोई रंग तब तक नहीं मिलाया जाएगा जब तक कि खाद्य प्राधिकरण द्वारा ऐसा किया जाना प्राधिकृत न किया जाए, किंतु किसी भी स्थिति में घी के रंग के सदृश कोई रंग नहीं मिलाया जाएगा। यदि किसी सुवास का उपयोग अनुज्ञेय सुवासों की सूची के अनुसार और ऐसी मात्रा में, जो खाद्य प्राधिकरण द्वारा विहित की जाए, किया गया है तो यह घी से भिन्न होगा।

(4) किसी वनस्पति तेल में कोई प्रति-आक्सीकारक, सहक्रियात्मक, पायसीकारक या कोई अन्य ऐसा पदार्थ सिवाय केंद्रीय सरकार की पूर्व स्वीकृति के नहीं मिलाया जाएगा।

(5) कोई व्यक्ति किसी ऐसे खाद्य तेल का विक्रय के प्रयोजन के लिए किसी व्यक्ति को विक्रय या विक्रय के लिए अभिदर्शन नहीं करेगा, या वितरण नहीं करेगा, या विक्रय के लिए प्रस्थापना नहीं करेगा, या प्रेषण या परिदान नहीं करेगा, जो -

(क) खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) और तद्विनिर्देशित बनाए गए नियमों / विनियमों में यथा उपबंधित गुण के मानकों के अनुरूप नहीं है य और

(ख) भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक अधिकरण के विनियमों में यथा विनिर्दिष्ट रीति में किसी आधान में पैक नहीं किया गया है, चिह्नित नहीं किया गया है और लेबल नहीं लगाया गया है;

परंतु राज्य सरकार, लोक हित में, उन कारणों से जो लेखबद्ध किए जाएं, विशिष्ट परिस्थितियों में और किसी विशिष्ट अवधि के लिए, राजपत्र में अधिसूचना द्वारा किसी खाद्य तेल को इस अधिनियम के उपबंधों से छूट दे सकेगी।

(6) विलायक के उपयोग पर निर्बंधन

एन-हक्सेन से भिन्न किसी विलायक का उपयोग कोका बटर, तेल, वसा और खाद्य सोया आटा के निष्कर्षण में नहीं किया जाएगा।

नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ (1) में वर्णित विलायक की मात्रा, उक्त सारणी के स्तम्भ (2) में वर्णित खाद्य में उक्त सारणी के स्तम्भ (3) में विहित सहाय सीमाओं से अधिक नहीं होगी :

सारणी

विलायक का नाम	खाद्य पदार्थ	सहाय सीमा मि.ग्रा. / कि.ग्रा. / (पीपीएम)
हक्सेन (खाद्य श्रेणी)	(क) परिष्कृत विलायक निष्कर्षित कोका बटर	5.00
	(ख) परिष्कृत विलायक निष्कर्षित तेल और वसा	5.00
	(ग) विलायक निष्कर्षित खाद्य सोया आटा	10.00

विनियम 7.3.11 : कांगडा चाय के विक्रय पर निर्बंधन :

कांगडा चाय का विक्रय या उसे विक्रय के लिए प्रस्थापित कृषि उत्पाद (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) और उसके अधीन बनाए गए नियमों के उपबंधों के अनुसार उसका श्रेणीकरण और चिह्नांकन करने के पश्चात् ही किया जाए।

विनियम 7.3.12 : सुवासक चाय के विक्रय के लिए शर्त :

सुवासक चाय केवल उन विनिर्माताओं द्वारा विक्रय की जाएगी या विक्रय के लिए प्रस्थापित की जाएगी, जो चाय बोर्ड के पास रजिस्ट्रीकृत हैं। लेबल पर रजिस्ट्रेशन संख्या का उल्लेख किया जाएगा। यह इन विनियमों में यथा उपबंधित लेबल पर घोषणा के साथ केवल पैक की गई दशाओं में बेची जाएगी।

विनियम 7.3.13 : सामान्य नमक के विक्रय पर निर्बंधन :

कोई भी व्यक्ति तब तक सामान्य नमक की विक्रय नहीं करेगा या विक्रय के लिए प्रस्थापना नहीं करेगा या विक्रय के प्रयोजन के लिए उसे अपने परिसर में नहीं रखेगा जब तक कि उसे सीधे मानव उपभोग के लिए आयोडीन युक्त नहीं बना दिया जाता है :

परंतु सामान्य नमक का, इन विनियमों के अधीन यथा विनिर्दिष्ट उचित लेबल घोषणा के अधीन आयोडीनकरण, लौह प्रबलीकरण, पशु उपयोग, परिरक्षण, औषधि विनिर्माण और औद्योगिक उपयोग के लिए विक्रय किया जा सकेगा या उसे विक्रय के लिए रखा जा सकेगा या विक्रय के लिए भंडारित किया जा सकेगा।

विनियम 7.3.14 : प्राकृतिक रूप से मृत पशुओं या कुक्कुटादि के मांस के उपयोग का प्रतिषेध :

कोई भी व्यक्ति किसी ऐसे पशु या कुक्कुटादि का जिसकी प्राकृतिक कारणों से मृत्यु हो गई है, विक्रय नहीं करेगा या विक्रय के लिए आशयित किसी खाद्य पदार्थ को तैयार करने में संघटक के रूप में प्रयोग नहीं करेगा।

विनियम 7.3.15 : दूध से संबंधित विशेष उपबंध :

(1) प्राधिकरण को दूध और दुग्ध उत्पादों के मुक्त अंतरदेशीय प्रवाह पर कोई निर्बंधन लगाने या अवरोध से संबंधित निदेश जारी करने की शक्ति होगी;

(2) खाद्य सुरक्षा आयुक्त, यदि उसका यह समाधान हो जाता है कि किसी क्षेत्र में द्रव्य दूध के प्रदाय को बनाए रखने या बढ़ाने के लिए ऐसा करना आवश्यक है, तो आदेश द्वारा निदेश कर सकेगा कि उक्त आदेश में वर्णित अवधि के लिए द्रव्य दूध के वितरण या किसी दुग्ध उत्पाद के उत्पादन को इसके किसी भी श्रेणी या प्रवर्ग के उत्पादों या विनिर्माताओं को, ऐसी रीति में, जो आदेश में विनिर्दिष्ट की जाए, निर्बंधित किया जाएगा, परंतु ऐसा आदेश किसी समय पर 90 दिनों से अधिक के लिए प्रवर्तन में नहीं रहेगा। यह निर्बंधन लगाने के लिए खाद्य सुरक्षा आयुक्त को निम्नलिखित बातों को ध्यान में रखना चाहिए :

- (i) क्षेत्र में द्रव्य दूध की उपलब्धता;
- (ii) क्षेत्र में साधारण जनता द्वारा द्रव्य दूध की मांग;
- (iii) द्रव्य दूध में पुनर्गठित करने हेतु डेरी संयंत्रों के लिए मखनिया दुग्ध चूर्ण और सफेद मक्खन की उपलब्धता;
- (iv) निर्बंधित किए जाने के लिए प्रस्थापित द्रव्य दूध और संबद्ध दुग्ध उत्पादों का परस्पर महत्व; और
- (v) द्रव्य दूध के प्रदाय को बनाए रखने के लिए सुसंगत कोई अन्य बात।

विनियम 7.3.16 : विक्रय और अनुज्ञप्ति की शर्तें :

1. कोई भी व्यक्ति उन्हीं परिसरों में जिनमें खाद्य पदार्थ भंडारकृत, विनिर्मित या विक्रय के लिए रखे जाते हैं, कोई कीटनाशी भंडारकृत नहीं करेगा, विक्रय के लिए नहीं रखेगा या उनका विक्रय अनुज्ञात नहीं करेगा :

परंतु इस उपनियम की कोई भी बात उन अनुमोदित धरेलू कीटनाशियों को लागू नहीं होगी जो कीटनाशी अधिनियम, 1968 (1968 का 46) के अधीन उस रूप में रजिस्ट्रीकृत किए गए हैं।

स्पष्टीकरण : इस उपनियम के प्रयोजन के लिए 'कीटनाशी' शब्द का वही अर्थ है जो उसका कीटनाशी अधिनियम, 1968 (1968 का 46) में है।

2. कोई व्यक्ति किसी 'वाणिज्यिक स्थापन' में खानपान और कटलरी में प्रयुक्त प्लास्टिक वस्तुओं में खाद्य का तब तक न तो विक्रय करेगा न ही उसे परोसेगा जब तक कि खानपान और कटलरी वस्तुओं में प्रयुक्त प्लास्टिक सामग्री इन विनियमों में विनिर्दिष्ट खाद्य श्रेणी प्लास्टिक के अनुरूप नहीं है।

स्पष्टीकरण : विनियम 7.3.16(2) के प्रयोजन के लिए, 'वाणिज्यिक स्थापन' से अभिप्रेत है किसी भी नाम से ज्ञात कोई ऐसा स्थापन जो/जिसका किसी ऐसे व्यक्ति द्वारा या किसी ऐसे सरकारी/अर्ध सरकारी प्राधिकरण द्वारा या किसी ऐसे निगमित/रजिस्ट्रीकृत निकाय द्वारा चलाया जा रहा है/ प्रबंध किया जा रहा है, जो खाद्य का विक्रय करने या उसे परोसने के कारबार में लगा हुआ है।

3. लौह प्रबलित सामान्य नमक का विक्रय केवल उच्च घनत्व वाले पालिथिलीन लिफाफे (एचडीपीई) (14 मेश, घनत्व 100 कि.ग्रा./एम² अलेमिनेटेड) के पैकेज में किया जाएगा जिस पर विनियम 4.4.5 (21 और 42) में यथा विनिर्दिष्ट लेबल लगा होगा।

4. नमक या लौह प्रबलित सामान्य नमक का, जिसमें प्रतिकेकक है, विक्रय केवल ऐसे पैकेज में किया जाएगा जिस पर विनियम 4.4.5(20) में यथा विनिर्दिष्ट लेबल लगा होगा।

5. शुष्कित ग्लूकोस सिरप जिसमें 40 भाग प्रति दस लाख से अधिक सल्फर डायआक्साइड है, केवल ऐसे पैकेज में बेचा जाएगा जिस पर विनियम 4.4.5 (22) में किए गए विनिर्देशानुसार लेबल लगाया जाएगा।

6. कोई भी व्यक्ति सिवाय भारतीय मानक संस्था प्रमाणन चिह्न के अधीन ऐसे किसी शिशु दुग्ध आहार, शिशु फार्मूला और दुग्ध अनाज आधारित अपस्तर आहार का विनिर्माण, विक्रय भंडारण या विक्रय के लिए प्रदर्शन नहीं करेगा।

7. संघनित मधुरित दूध, संघनित मखनिया मधुरित दूध, दुग्ध चूर्ण, मखनिया दुग्ध चूर्ण, भागतः मखनिया दुग्ध चूर्ण और भागतः मखनिया मधुरित संघनित दूध भारतीय मानक संस्था प्रमाणन चिह्न के सिवाय नहीं बेचा जाएगा।

8. नाइट्रामाइसिन से उपचारित सतह वाले पनीर (कठोर) के प्रत्येक पैकेज पर विनियम 4.4.5(33) में यथा विनिर्दिष्ट लेबल लगा होगा।

9. कोई व्यक्ति प्रोटीनयुक्त आटा और प्रोटीनयुक्त मैदा का विक्रय, लेबल पर संघटकों के नाम का उल्लेख करते हुए पैक की हुई हालत में ही करेगा, अन्यथा नहीं।

10. कोई भी व्यक्ति बेकरी और कन्फैक्शनरी से भिन्न किसी प्रयोजन के लिए साल बीज वसा का विक्रय नहीं करेगा और यह परिष्कृत होगा तथा उस में विनियम 4.4.5(19) में यथा विनिर्दिष्ट घोषणा का लेबल लगा होगा।

11. कोई भी व्यक्ति भार में 500 ग्राम से अधिक कन्फैक्शनरी का पैक रूप में ही विक्रय करेगा अन्यथा नहीं और टुकड़ों में विक्रय की जाने वाली कन्फैक्शनरी को शीशे के या अन्य उपयुक्त आधानों में रखेगा।

स्पष्टीकरण : विनियम 7.3.16 (11) के प्रयोजनों के लिए 'कन्फैक्शनरी' से चीनी कथित कन्फैक्शनरी और लोजेज और चयूंग गम तथा बबलगम अभिप्रेत है।

12. सभी खाद्य तेलों के सिवाय नारियल के तेल के, जो कच्चे, असंस्कृत या अपरिष्कृत रूप में आयात किए गए हैं, मानवीय उपभोग के लिए विक्रय किए जाने के पहले परिष्करण किया जाएगा। ऐसे तेलों पर विनियम 4.4.2 में अधिकथित अनुसार लेबल घोषणा लगाई जाएगी।

13. सम्मिश्रित खाद्य वनस्पति तेलों का विक्रय खुली अवस्था में नहीं किया जाएगा। इसका विक्रय ऐसे सील किए गए पैकेजों में किया जाएगा जिनका भार 15 कि.ग्रा. से अधिक न हो। इसका विक्रय सम्मिश्रण में प्रयोग किए गए तेल के सामान्य या वंश नाम से भी नहीं किया जाएगा बल्कि इसका विक्रय 'सम्मिश्रित खाद्य वनस्पति तेल' के रूप में किया जाएगा। सील किए गए पैकेजों का विक्रय या विक्रय के लिए प्रस्थापना इन विनियम 4.4.2 विनियमों के अधीन अन्य लेबल अपेक्षाओं के अतिरिक्त के उपबंधों के अनुसार घोषणा लेबल पर एमार्क प्रमाणन चिह्न के अधीन की जाएगी।

14. रंजित और सुरुचिकारक भारगरीन का विक्रय केवल ऐसे मोहर बंद पैकेज में किया जाएगा जिसका भार 500 ग्राम से अधिक न हो और जिस पर ऐसा लेबल लगा होगा जिसमें नियमों के अधीन अपेक्षित रंग और सुरुचिकारक मिलाए जाने की घोषणा की गई हो।

15. फैट स्ट्रीड का खुले रूप में विक्रय नहीं किया जाएगा। इसका 500 ग्राम से अनधिक वजन के मुहरबंद पैकेजों में विक्रय किया जाएगा। उत्पाद पर लेबल लगाते समय 'मखन' शब्द को सहबद्ध नहीं किया जाएगा। मुहरबंद पैकेजों का विक्रय या विक्रय के लिए प्रस्थापना इन नियमों के अधीन अन्य लेबल लगाने की अपेक्षाओं के अतिरिक्त विनियम 4.4.2 के उपबंधों के अनुसार घोषणा लेबल पर एमार्क प्रमाणन चिह्न के अधीन ही की जाएगी।

16. कोई भी व्यक्ति एक किलोग्राम वजन से अधिक की मिश्रित हींग (एसफोटिडा) का विक्रय लेबल लगे मुहरबंद आधान में ही करेगा, अन्यथा नहीं।

17. कोई व्यक्ति चूर्णित मसाले का विक्रय पैक दशा में ही करेगा, अन्यथा नहीं।

स्पष्टीकरण : विनियम 7.3.16(17) के प्रयोजन के लिए, 'मसाले' से और 'गर्म मसाले' भाग 5.9 में विनिर्दिष्ट मसाले और गर्म मसाले अभिप्रेत हैं।

18. भट्टी पद्धति से तैयार किए गए कथे पर 'भट्टी कथा' सहजदृश्य रूप से अंकित किया जाएगा।

19. कोई व्यक्ति भारतीय मानक संस्था प्रमाणन चिह्न के अधीन के सिवाय पैकेजबंद पेय जल का विनिर्माण, विक्रय या विक्रय के लिए प्रदर्शन नहीं करेगा।

20. कोई व्यक्ति भारतीय मानक संस्था प्रमाणन चिह्न के अधीन के सिवाय खनिज जल का विनिर्माण, विक्रय या विक्रय के लिए प्रदर्शन नहीं करेगा।

स्पष्टीकरण : विनियम 7.3.16 (20) के प्रयोजन के लिए 'खनिज जल' अभिव्यक्ति का वही अर्थ होगा जो कि इसका अध्याय 5.9.7 में है।

21. कोई व्यक्ति विनियम 4.4.5 (24,25,26,28 और 29) में विहित पैक करने की शर्तों और लेबल लगाने की अपेक्षाओं के अनुसार के सिवाय किसी ऐसे खाद्य पदार्थ का विक्रय नहीं करेगा जिसमें इनमें विनियमों के अधीन कृत्रिम मधुकारक मिलाया जाना अनुज्ञात है।

22. किरणित खाद्य के विक्रय के लिए शर्तें : सभी किरणित खाद्य पूर्व पैक की गई अवस्थाओं में ही विक्रय किया जाएगा। विक्रय के लिए या विक्रय के लिए स्टॉक करने के लिए या विक्रय के लिए प्रदर्शन के लिए या विक्रय के लिए भंडारण के लिए किरणित खाद्य के लिए प्रयुक्त पैक करने की सामग्री का प्रकार विनियम 4.4.4 में विनिर्दिष्ट पैक करने और लेबल लगाने की अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

अध्याय 8

संदूषक, आविष और अवशिष्ट

भाग 8.1 : धातु संदूषक

विनियम 8.1.1

(1) भारतीय भेषज कोष के मोनोग्राफ में वर्णित रसायनों में जब उनका खाद्य में उपयोग किया जाए, तत्समय प्रवृत्त भारतीय भेषज कोष के समुचित मोनोग्राफों में विनिर्दिष्ट सीमा के परे धातु संदूषक नहीं होंगे।

(2) विनियम 8.1.1(1) के उपबंधों के होते हुए भी नीचे की सारणी के स्तंभ (2) में विनिर्दिष्ट खाद्य की किसी सामग्री में उक्त सारणी के स्तंभ (3) में विनिर्दिष्ट मात्रा से अधिक कोई विनिर्दिष्ट धातु नहीं होगी :

विषैली धातु का नाम	खाद्य पदार्थ	भारानुसार भाग प्रति दस लाख
1	2	3
1. सीसा	(i) पेय : सांद्रित मृदु पेय (किंतु इसके अंतर्गत मृदु पेयों के विनिर्माण में, प्रयुक्त सांद्र नहीं है)	0.5
	फल और वनस्पति रस (जिसके अंतर्गत टमाटर रस भी है किंतु इसके अंतर्गत लाइम जूस और नीम्बू का रस नहीं है)	1.0
	मृदु पेयों, लाइम जूस और नीम्बू रस के विनिर्माण में प्रयुक्त सांद्र	2.0
	(क) बेकिंग पाउडर	10
	(ख) खाद्य तेल और वसा	0.5
	(ग) शिशु दुग्ध अनुकल्प और शिशु आहार	0.2
	(घ) हल्दी साबुत और चूर्ण	10.0
	(i) अन्य खाद्य	
	एनहाइड्रस डेक्ट्रोस मोनोहाइड्रेट खाद्य तेल और वसा, परिष्कृत सफेद चीनी सल्फेटिकृत भस्म तत्व (0.3 प्रतिशत से अधिक न हो)	0.5
	आईस्क्रीम, आईस लोली और ऐसे ही जमाए हुए कन्फेक्शन	1.0
	डिब्बाबंद मछली, डिब्बाबंद मांस, खाद्य जिलेटाइन, मांस सारतत्व और हाइड्रोलीकृत प्रोटीन खुला या निर्जलित वनस्पति (प्याज को छोड़कर)	5.0
	सभी प्रकार की चीनी, चीनी का सिरप, इन्वर्ट चीनी और सीधे उपयोग की रोजित चीनी जिसमें सल्फेटिकृत भस्म तत्व 10 प्रतिशत से अधिक है।	5.0

1	2	3
	कच्ची चीनी, उसको छोड़कर जो सीधे उपभोग के लिए बेची जाती है या परिष्कृत चीनी के विनिर्माण से भिन्न विनिर्माण प्रयोजनों के लिए उपयोग की जाती है।	5.0
	खाद्य सीरा, करोमेल, द्रव और ठोस ग्लूकोस और स्टार्च कन्वर्जन उत्पाद जिसमें 1.0 प्रतिशत से अधिक सल्फेटी कृत भस्म तत्व हैं	5.0
	कोको पाउडर	5.0 शुष्क वसा मुक्त पदार्थ पर
	खमीर और खमीर उत्पाद	5.0 शुष्क पदार्थ पर
	चाय, निर्जलित प्याज, सूखी हर्ब और गर्म मसाले सुरुचिकारक अल्जीनीक अम्ल, एल्जीनेट्स, अगर, केरागीन और अन्य उत्पाद जो समुद्री शैवाल से प्राप्त किए गए हैं।	10.0 सूखे पदार्थ पर
	द्रव पैक्टिन, रसायन जो अन्यथा विनिर्दिष्ट नहीं है, किंतु खाद्य के संघटक के रूप में या उसकी निर्मिति में या उसके प्रसंस्करण में प्रयोग किए जाते हैं।	10.0
	करोमेल से भिन्न खाद्य रंजक	10.0 सूखी रंजक सामग्री पर
	ठोस पैक्टीन	5.0
	हार्ड बर्यॉल्ड शुगर कन्फैक्शनरी	2.0
	लौह प्रबलित सामान्य नमक	2.0
	(i) कानेड बीफ, लंचन मीट, कुकड हैम, चोपड मीट, डिब्बाबंद चिकन, डिब्बाबंद मटन और गोड मीट तथा अन्य संबंधित मीट उत्पाद।	2.5
	(ii) फिण्वत विनेगार और सॉलिलिष्ट विनेगार	शून्य
	(iii) खाद्य जो विनिर्दिष्ट नहीं है	2.5
2.	तांबा	
	(i) पेय :	
	मृदु पेय, सांद्र और कार्बनिकृत जल को छोड़कर कार्बनिकृत जल	7.0
	कार्बोनेट जल	1.5
	ताड़ी	5.0
	मृदु पेयों के लिए सांद्र	20.0
	(ii) अन्य खाद्य :	
	सूखी और भूनी हुई कासनी, काफी की फली, सुरुचिकारक	30.0
	पैक्टीन द्रव रंजक	30.0 सूखे रंजक पदार्थ पर
	खाद्य जिलेटाइन	30.0
	टमाटर केचअप	50.0 सूखे पदार्थ पर
	खमीर और खमीर उत्पाद	60.0 सूखे पदार्थ पर
	कोका चूर्ण	70.0 वसा मुक्त पदार्थ
	टमाटर प्यूरी, पेस्ट, चूर्ण रस तथा कोकटेल	100.0 सूखे टमाटर ठोस पर
	चाय	150.0
	पैक्टिन ठोस	300.0

1	2	3
	हार्ड बयालड शुगर कन्फैक्शनरी	5.0
	लौह प्रबलित सामान्य नमक	2.0
	(i) हल्दी साबुत और चूर्ण	5.0
	(ii) संतरे, अंगूर, सेब, टमाटर, अनानास और नींबू का रस	5.0
	किसी फल का गूदा और गूदा उत्पाद	5.0
	(iii) शिशु दुग्ध अनुकल्प और शिशु आहार	15.0 (किंतु 2.8 से कम नहीं)
	(iv) किण्वित विनेगार और संश्लिष्ट विनेगार	शून्य
	(v) भुनी शक्कर	20
	(vi) खाद्य जो विनिर्दिष्ट नहीं है	30.0
3.	आरसेनिक	
	(i) दूध	0.1
	(ii) पेय :	0.5
	कार्बनिकृत जल को छोड़कर तनुकरण के पश्चात् उपभोग के लिए आशयित मृदु पेय	0.25
	कार्बनिकृत जल :	
	(क) शिशु दुग्ध अनुकल्प और शिशु आहार	0.05
	(ख) हल्दी साबुत और चूर्ण	0.1
	(ग) संतरे, अंगूर, सेब, टमाटर, अनानास और नींबू का रस	0.2
	किसी फल का गूदा और गूदा उत्पाद	0.2
	(i) परिरक्षी प्रति आक्सीकारक, पायसीकारक और स्थायीकारक और कृत्रिम खाद्य रंग	3.0 सूखी सामग्री पर
	(i) अन्य खाद्य :	
	आईस्क्रीम, आईस लोली और ऐसे ही जमाए हुए कन्फैक्शन	0.5
	निर्जलीकृत प्याज, खाद्य जिलेटिन, द्रव पैक्टीन	2.0
	कासनी सूखी या भूनी हुई	4.0
	हर्ब, फाइनिंग और स्वच्छताकारक और सभी प्रकार के सांद्र ठोस पैक्टीन - सभी ग्रेड, मसाले	5.0
	कृत्रिम रंजक से भिन्न खाद्य रंग	5.0 सूखे रंजक पदार्थ पर
	हार्ड बयालड शुगर कन्फैक्शनी	1.0
	लौह प्रबलित सामान्य नमक	1.0
	(क) किण्वित विनेगार और संश्लिष्ट विनेगार	0.1
	(iii) खाद्य जो विनिर्दिष्ट नहीं है	1.1
4	टिन	
	(i) प्रसंस्कृत और डिब्बाबंद उत्पाद	250.0
	(i-क) हार्ड बयालड शुगर कन्फैक्शनी	5.0
	(i-कक) जैम, जैली और मारमलाड	250
	संतरे, सेब, टमाटर, अनानास और नींबू का रस	250
	किसी फल का गूदा और गुदे का उत्पाद	250

1	2	3
	(i-ख) शिशु दुग्ध अनुकल्प और शिशु आहार	5.0
	(i-ग) हल्दी साबुत और चूर्ण	शून्य
	(i-घ) कार्नाडबीफ, लंचन मीट, कुक्कड हैम, चोप मीट, डिब्बाबंद चिकन, डिब्बाबंद मटन और बकरे का मीट तथा अन्य संबंधित मीट उत्पाद	250
	(ii) खाद्य जो विनिर्दिष्ट नहीं है	250
5	जस्ता	
	(i) पीने के लिए तैयार पेय	5.0
	संतरे, अंगूर, टमाटर, अनानास और नींबू का रस	5.0
	किसी फल का गूदा और गुदे का उत्पाद	5.0
	(i-क) शिशु दुग्ध अनुकल्प और शिशु आहार	50.0
		(किंतु 25.0 से कम नहीं)
	(ii) खाद्य जिलेटिन	100.0
	(ii-क) हल्दी साबुत और चूर्ण	25.0
	(iii) फल और शाक उत्पाद	50.0
	(iii-क) हार्ड ब्याल्ड शुगर कन्फैक्शनरी	5.0
	(iv) खाद्य जो विनिर्दिष्ट नहीं है	50.0
6	केडमियम	
	(i) शिशु दुग्ध उत्पाद और शिशु आहार	0.1
	(ii) हल्दी साबुत और चूर्ण	0.1
	(iii) अन्य खाद्य	1.5
7.	पारा	
	मछली	0.5
	अन्य खाद्य	1.0
8.	मेथिल	
	पारद	
	(मूल तत्व सभी खाद्य रूप में प्रकल्पित)	0.25
9.	क्रोमियम	रिफाईंड चीनी
		20 प्रति सौ लाख भाग
10	निकल	सभी हाइड्रोजनीकृत आंशिक रूप से हाइड्रोजनीकृत, इंटरस्ट्रीफाईड वनस्पति तेल और वसा जैसे वनस्पति टेबल मारगरीन, बेकरी और औद्योगिक मारगरीन, बेकरी - अवकुंचन, फैंट प्रेड ओसप्रेड और आंशिक रूप से हाइड्रोजनीकृत सोयाबीन का तेल
		50

भाग 8.2 : फसल संदूषक और प्राकृतिक रूप से आने वाले विषैले पदार्थ

विनियम 8.2.1

(1) फसल संदूषक से कोई ऐसा पदार्थ अभिप्रेत है जो खाद्य में साशय नहीं मिलाया गया है, किंतु जो खाद्य पदार्थों में उनके उत्पादन (जिसके अंतर्गत फसल कर्म, पशुपालन और पशु चिकित्सा विज्ञान में चलाई गई संक्रियाएं भी हैं) विनिर्माण, प्रसंस्करण, तैयारी, शोधन, पैकिंग, पैकेजिंग, परिवहन या पर्यावरणीय संदूषण के परिणामस्वरूप ऐसे खाद्य के पदार्थों के धारण की प्रक्रिया में सम्मिलित हो जाते हैं।

(2) नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ (2) में विनिर्दिष्ट किसी भी खाद्य पदार्थ में कोई ऐसा फल संदूषक, जो उसे स्तम्भ (1) में तत्संबंधी प्रविष्टि में विनिर्दिष्ट है, उन परिणामों से अधिक नहीं होगा जो उक्त सारणी के स्तम्भ (3) में तत्संबंधी प्रविष्टि में विनिर्दिष्ट हैं :

सारणी

क्र.सं.	संदूषकों का नाम	खाद्य पदार्थ	यू.जी./कि.ग्रा.
1.	एफ्लाटोक्सीन	सभी खाद्य पदार्थ	30
2.	एफ्लाटोक्सीन एम ₁	दुग्ध	0.5
3.	पटुलिन	सेब का जूस और अन्य पेयों में सेब के जूस के संघटक	50
4.	ओक्राटोक्सिन ए	गेहूं, जौ और राई	20

(3) प्राकृतिक रूप से आने वाले विषैला पदार्थ :

नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ (1) में विनिर्दिष्ट विषैला पदार्थ जो किसी खाद्य पदार्थ में प्राकृतिक रूप से आएँ, उस सीमा से अधिक नहीं होंगे जो उक्त सारणी के स्तम्भ (2) में तत्संबंधी प्रविष्टि में विनिर्दिष्ट हैं :

क्र.सं.	पदार्थ का नाम	अधिकतम सीमा
1.	अगरिक अम्ल	100 भाग प्रति दस लाख
2.	हाइड्रोसाइनिक अम्ल	5 भाग प्रति दस लाख
3.	हाइपेरोसिन	1 भाग प्रति दस लाख
4.	सेफरोल	10 भाग प्रति दस लाख

भाग 8.3 : अवशिष्ट

विनियम 8.3.1 : कीटनाशियों के उपयोग पर निर्बंधन :

(i) विनियम 8.3.1 (ii) के उपबंधों के अधीन रहते हुए, खाद्य पदार्थों पर किसी कीटनाशी का सीधे प्रयोग नहीं किया जाएगा :

परंतु इस नियम की कोई भी बात उन घूमकों को लागू नहीं होगी जो कीटनाशी अधिनियम, 1968 (1968 का 46) की धारा 5 के अधीन गठित रजिस्ट्रीकरण समिति द्वारा खाद्य पदार्थों पर उस रूप में प्रयोग के लिए रजिस्ट्रीकृत है और जिनकी सिफारिश की गई है।

(ii) नीचे दी गई सारणी के स्तंभ 3 में उल्लिखित खाद्यों में स्तंभ 2 में उल्लिखित कीटनाशियों की मात्रा, स्तंभ (4) में विहित सह्यता सीमा से अधिक नहीं होगी।

क्र.सं.	कीटनाशी का नाम	खाद्य	सह्यता सीमा मि.ग्रा./ कि.ग्रा. (भा.प्र.द.ला.)
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	एलिडिन, डीलिडिन (यह सीमा एलिडिन और डीलिडिन पर अकेले या संयुक्त रूप से लागू होती है तथा उन्हें डीलिडिन के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है)	खाद्यान्न कुटे-पीसे खाद्यान्न दूध और दुग्ध उत्पाद फल और शाक मांस अंडे	0.01 शून्य 0.15 (वसा के आधार पर) 0.1 0.2 0.1 (छिलका रहित आधार पर)
2.	कारबैरिल	मछली खाद्यान्न	0.2 1.5

(1)	(2)	(3)	(4)
		खाद्यान कुटे-पीसे	शून्य
		आक्रा और पत्ती वाले शाक	10.0
		आलू	0.2
		अन्य शाक	0.5
		बिनौला (पूर्ण)	1.0
		भुट्टा	1.0
		मक्की	0.50
		चावल	2.50
		मिर्च	5.00
3.	क्लोर्डेन (अवशिष्ट सिसप्लस और ट्रांसक्लोर्डेन के रूप में मापा जाएगा)	खाद्यान	0.02
		खाद्यान कुटे-पीसे	शून्य
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.05 (वसा के आधार पर)
		शाक	0.2
		फल	0.1
		चुकन्दर	0.3
4.	डी.डी.टी. (सीमाएं डी.डी.टी., डी.डी.डी. और डी.डी.ई. पर अकेले या संयुक्त रूप से लागू होती हैं)	दूध और दुग्ध उत्पाद	1.25 (वसा के आधार पर)
		फल और शाक जिसके अंतर्गत आलू है	3.5
		मांस कुक्कुट और मछली	7.0 (कुल उत्पाद के आधार पर)
		अंडे	0.5 (छिलका रहित आधार पर)
5.	डी.डी.टी. (एकल)	कार्बनिकृत जल	0.001
6.	डी.डी.डी. (एकल)	कार्बनिकृत जल	0.001
7.	डी.डी.ई. (एकल)	कार्बनिकृत जल	0.001
8.	डायाजिनान	खाद्यान	0.05
		खाद्यान कुटे-पीसे	शून्य
		शाक	0.5
9.	डाइक्लोरस (जहां सीव हो डाइक्लोरो-एसेटेएलडिहाइड (डी.सी.ए.) अंश भी दिया जाएगा)	खाद्यान	1.0
		कुटा पिसा खाद्यान	0.25
		शाक	0.15
		फल	0.1
10.	डाइकोफोल	फल और शाक	5.0
		चाय (सूखी विनिर्मित)	5.0
		मिर्च	1.0
11.	डाइमेथेएट (अवशिष्ट को डाइमेथेएट के रूप में अवधारित किया जाएगा और उसे डाइमेथेएट के रूप में आव्यक्त किया जाएगा)	फल और शाक	2.0
		मिर्च	0.5
12.	एंडोसल्फेन (अवशिष्टों को एंडोसल्फेन ए और बी तथा एंडोसल्फेन सल्फेट के कुल योग के रूप में मापा और व्यक्त किया जाएगा)	फल और शाक	2.0
		बिनौला	0.5
		बिनौला तेल	0.2
		(अपरिष्कृत)	0.2

(1)	(2)	(3)	(4)
		बंगाल चना	0.20
		हरा मटर	0.10
		मछली	0.20
		मिर्च	1.0
		इलायची	1.0
13.	एंडोसल्फेन ए	कार्बनिकृत जल	0.001
14.	एंडोसल्फेन बी	कार्बनिकृत जल	0.001
15.	एंडोसल्फेन -सल्फेट	कार्बनिकृत	0.001
16.	फेनिट्रोथियान	खाद्यान्न	0.02
		कुटे-पीसे खाद्यान्न	0.005
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.05 (वसा के आधार पर)
		फल	0.5
		मांस	0.3
		शाक	0.3
17.	हैप्टाक्लोर (हैप्टाक्लोर और उसके इपाक्साइड की सम्मिलित अवशिष्टियों को हैप्टाक्लोर के रूप में अवधारित और अभिव्यक्त किया जाएगा)	खाद्यान्न	0.01
		कुटे-पीसे खाद्यान्न	0.002
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.15 (वसा के आधार पर)
		शाक	0.05
18.	हाइड्रोजन साइनाइड	खाद्यान्न	37.5
		कुटे-पीसे खाद्यान्न	3.0
19.	हाइड्रोजन फासफाइड	खाद्यान्न	शून्य
		कुटे-पीसे खाद्यान्न	शून्य
20.	अकार्बनिक ब्रोमाइड (सभी स्रोतों से कुल ब्रोमाइड के रूप में अवधारित और अभिव्यक्त)	खाद्यान्न	25.0
		कुटे-पीसे खाद्यान्न	25.0
		फल	30.0
		सूखे फल और मसाले	30.0
		मसाला	400.00
21.	हेक्साक्लोरोसाइक्लोहेक्सेन और आइसोमर		
	(क) अल्फा (α) आइसोमर	चावल अन्न बिना पालिश किया हुआ	0.10
		चावल अन्न पालिश किया हुआ	0.05
		दूध (पूर्ण)	0.02
		फल और शाक	1.00
		मछली	0.25
		कार्बनिकृत जल	0.001
	(ख) बीटा (β) आइसोमर	चावल अन्न बिना पालिश किया हुआ	0.10
		चावल अन्न पालिश किया हुआ	0.05
		दूध (पूर्ण)	0.02

(1)	(2)	(3)	(4)
		फल और शाक	1.00
		मछली	0.25
		कार्बनिकृत जल	0.001
	(ग) गामा (γ) आइसोमर लिडा ने के रूप में जाना जाता है	चावल को छोड़कर खाद्यान्न	0.10
		खाद्यान्न कुटे-पीसे	शून्य
		चावल अन्न बिना पालिश किया हुआ	0.10
		चावल अन्न पालिश किया हुआ	0.05
		दूध	0.01 (पूर्ण आधार पर)
		दुग्ध उत्पाद	0.20 (वसा के आधार पर)
		दुग्ध उत्पाद (दो प्रतिशत से कम वसा)	0.20 (वसा के आधारपर)
		फल और शाक	1.00
		मछली	0.25
		अंडे	0.10 (छिलका रहित आधार पर)
		मांस और कुककट	2.00 (पूर्ण आधार पर)
		कार्बनिकृत जल	0.001
	(घ) डेल्टा (δ) आइसोमर	चावल अन्न बिना पालिश किया हुआ	0.10
		चावल अन्न पालिश किया हुआ	0.05
		मछली	0.25
		कार्बनिकृत जल	0.001
22.	मेलाथियान (मेलाथियान को मेलाथियान और मेल आक्सान की सम्मिलित अवशिष्टियों के रूप में अवधारित और अभिव्यक्त किया जाएगा)	खाद्यान्न	4.0
		कुटे-पीसे खाद्यान्न	1.0
		फल	4.0
		शाक	3.0
		सूखे फल	8.0
		कार्बनिकृत जल	0.001
23.	पैराथियान (पैराथियान और पैरा आक्सान की सम्मिलित अवशिष्टियों को पैराथियान के रूप में अवधारित और अभिव्यक्त किया जाएगा)	फल और शाक	0.5
24.	पैराथियान मैथिल (पैराथियान मैथिल और उसके आक्सीजन अनुरूप की सम्मिलित अवशिष्टियों को पैराथियान मैथिल के रूप में अवधारित और अभिव्यक्त किया जाएगा)	फल	0.2
		शाक	1.0
25.	फास्फामाइडन अवशेष (फास्फ एमाइडन और उसके डिसेथाइल व्युत्पन्नों के योग के रूप में अभिव्यक्त)	खाद्यान्न	0.05
		कुटे-पीसे खाद्यान्न	शून्य
		फल और शाक	0.2
26.	पाइरेथिन (पाइरेथिन I और II तथा पाइरेथिन के अन्य संरचनात्मक रूप से संबद्ध कीटनाशीय संघटकों का योग)	खाद्यान्न	1.5
		कुटे-पीसे खाद्यान्न	0.3
		फल और शाक	1.0

(1)	(2)	(3)	(4)
27.	क्लोरोफेनविनफोस (अवशिष्टों को क्लोरफेन विनफोस के अल्फा और बिटा समाक्यवी के रूप में मापा जाएगा)	खाद्यान्न कुटे-पीसे खाद्यान्न दूध और दुग्ध उत्पाद मांस और कुक्कुट शाक मूंगफली बिनौला	0.025 0.006 0.2 (वसा के आधार पर) 0.2 (कार्कस वसा) 0.05 0.05 छिलका रहित आधार पर 0.05
28.	क्लोरो बैंजीलेट	फल सूखे फल, बादाम और अखरोट	1.0 0.2 (छिलका रहित आधार पर)
29.	क्लोरोपाइरिफोस	खाद्यान्न कुटे-पीसे खाद्यान्न फल आलू और प्याज फल गोभी और पात गोभी अन्य शाक मांस और कुक्कुट दूध और दुग्ध उत्पाद बिनौला बिनौला तेल (अपरिष्कृत) कार्बनिकृत जल	0.05 0.01 0.5 0.01 0.01 0.2 0.1 (कार्कस वसा) 0.01 (वसा के आधार पर) 0.05 0.025 0.001
30.	2, 4डी	खाद्यान्न कुटे-पीसे खाद्यान्न आलू दूध और दुग्ध उत्पाद मांस और कुक्कुट अंडे फल	0.01 0.003 0.2 0.05 0.05 0.05 (छिलका रहित आधार पर) 2.0
31.	इथिओन (अवशिष्टों का इथिओन और इसके आक्सीजन अनुरूप के रूप में अवधारित ओर इथिओन के रूप में व्यक्त किया जाएगा)	चाय (सूखी विनिर्मित) खीरा और स्कैश अन्य शाक बिनौला दूध और दुग्ध उत्पाद मांस और कुक्कुट अंडे खाद्यान्न कुटे-पीसे खाद्यान्न आड़ू अन्य फल सूखे फल	5.0 0.5 1.0 0.5 0.5 (वसा के आधार पर) 0.2 (कार्कस वसा के आधार पर) 0.2 (छिलका के आधार पर) 0.025 0.006 1.0 2.0 0.1 (छिलके रहित के आधार पर)

(1)	(2)	(3)	(4)
32.	फार्मोथिओन (डाइमथेएटो और इसके आक्सीजन अनुरूप के रूप में अवधारित और डाइमथेएटो के रूप में व्यक्त किया जाएगा सिवाय इसके कि सिट्रस फल के मामले में जहां से फार्मोथियोन के रूप में अवधारित किया जाएगा)	सिट्रस फल अन्य फल शाक काली मिर्च और टमाटर	0.2 1.0 2.0 1.0
33.	मोनोक्रोटोफोस	खाद्यान्न कुटे पीसे खाद्यान्न सिट्रस फल अन्य फल गाजर, शलगम आलू और चुकन्दर प्याज और मटर अन्य शाक बिनौला बिनौला तेल (कच्चा) मांस और कुक्कुट दूध और दुग्ध उत्पाद अंडा काफी (कच्ची फलियां) मिर्च इलायची	0.025 0.006 0.2 1.0 0.05 0.1 0.2 0.1 0.05 0.02 0.02 0.02 (छिलका रहित आधार पर) 0.1 0.2 0.5
34.	पैराक्वेट डाइक्लोराइड (पैराक्वेट ध्वानन के आधार पर अवधारित)	खाद्यान्न कुटे पीसे खाद्यान्न आलू अन्य शाक बिनौला बिनौला तेल (खाद्य परिष्कृत) दूध (पूर्ण) फल	0.1 0.025 0.2 0.05 0.2 0.05 0.01 0.05
35.	फोसालोन	नाशपाती सिट्रस फल अन्य फल आलू अन्य शाक रेपसीड तेल सरसों तेल (अपरिष्कृत)	2.0 1.0 5.0 0.1 1.0 0.05
36.	ट्राइक्लोरोफोन	खाद्यान्न कुटे पीसे खाद्यान्न चुकन्दर	0.05 0.0125 0.05

(1)	(2)	(3)	(4)
		फल और शाक	0.1
		तिलहन	0.1
		खाद्य तेल (परिष्कृत)	0.05
		मांस और कुक्कुट	0.1
		दूध (पूर्ण)	0.05
37.	थियोमेटन अवशिष्टों को थियोमेटन सल्फोक्साइड और सल्फोन के रूप में अवधारित और थियोमेटन के रूप में व्यक्त किया जाएगा	खाद्यान्न	0.025
		कुटे पीसे खाद्यान्न	0.006
		फल	0.5
		आलू, गाजर और चुकन्दर	0.05
		अन्य शाक	0.25
38.	एसिफेट	कुसुम्भ	2.0
		बिनौला	2.0
39.	एथाम्बाडोकोस (एसिफेट का चयापचित)	कुसुम्भ	0.1
		बिनौला	0.1
40.	एल्डीकार्ब (एल्डीकार्ब, उसके सल्फोक्साइड और सल्फोन का योग, जो एल्डीकार्ब के रूप में अभिव्यक्त हो)	आलू	0.5
		चूसने का तम्बाकू	0.1
41.	एट्रेजाइन	भुट्टा	शून्य
		गन्ना	0.25
42.	कार्बोण्डेजिम	खाद्यान्न	0.50
		कुटे पीसे खाद्यान्न	0.12
		सब्जियाँ	0.50
		आम	2.00
		केला (संपूर्ण)	1.00
		अन्य फल	5.00
		बिनौला	0.10
		मूंगफली	0.10
		चुकन्दर	0.10
		मेवे (सूखे फल)	0.10
		अंडे	0.10 (छिलकारहित आधार पर)
		मांस और कुक्कुट	0.10 (मृत देह वसा के आधार पर)
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.10 (वसा के आधार पर)
43.	बेनोमिल	खाद्यान्न	0.50
		कुटे पीसे खाद्यान्न	0.12
		सब्जियाँ	0.50
		आम	2.00
		केला (संपूर्ण)	1.00

(1)	(2)	(3)	(4)
		अन्य फल	5.00
		बिनौला	0.10
		मूंगफली	0.10
		चुकन्दर	0.10
		सूखे फल	0.10
		अंडे	0.10 (छिलकारहित आधार पर)
		मांस और कुक्कुट	0.10 (मृत देह वसा के आधार पर)
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.10 (वसा के आधार पर)
44.	कैपटेन	फल और सब्जियां	15.00
45.	कार्बोफूरन (कार्बोफूरन और 3-हाइड्रोक्सी कार्बोफूरन का योग जिसे कार्बोफूरन के रूप में अभिव्यक्त किया गया है)	खाद्यान्न	0.10
		कुटे पीसे खाद्यान्न	0.10
		फल और सब्जियां	0.03
		तिलहन	0.10
		गन्ना	0.10
		मांस और कुक्कुट	0.10 (मृत देह वसा के आधार पर)
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.05 (वसा के आधार पर)
46.	ताम्र आक्सीक्लोराइड (ताम्र के रूप में अवधारित)	फल	20.00
		आलू	1.00
		अन्य सब्जियां	20.00
47.	साइपरमैथिरिन (आइसोमर का योग) (वसा विलेय अवशिष्ट)	गेहूं के दाने	0.05
		कुटे पिसे गेहूं के दाने	0.01
		बैंगन	0.20
		बंद गोभी	2.00
		भिंडी	0.20
		मूंगफली को छोड़कर तिलहन	0.20
		मांस और कुक्कुट	0.20 (मृत देह वसा के आधार पर)
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.01 (वसा के आधार पर)
48.	डेकामेथ्रिन/डेल्टामेथ्रेन	बिनौला	0.10
		खाद्यान्न	0.50
		कुटे पिसे खाद्यान्न	0.20
		चावल	0.05
49.	एडीफेनफोस	चावल	0.02
		चावल भूसी	1.00
		अंडे	0.01 (छिलका रहित के आधार पर)
		मांस और कुक्कुट	0.02 (मृत देह वसा के आधार पर)
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.01 (वसा के आधार पर)

(1)	(2)	(3)	(4)
50.	फेनथाइऑन (फेनथाइऑन, उसके आक्सीजन अनुषंगी उनके सल्फोक्साइडों और सल्फोनो का यो, जिन्हें फेनथाइऑन के रूप में अभिव्यक्त किया गया है)	खाद्यान्न कूटे पिसे खाद्यान्न प्याज आलू सेम मटर टमाटर अन्य सब्जियाँ खरबूजा मांस और कुक्कुट दूध और दुग्ध उत्पाद	0.10 0.03 0.10 0.05 0.10 0.50 0.50 1.00 2.00 2.00 (मृत देह वसा के आधार पर) 0.05 (वसा के आधार पर)
51.	फैनबैलरेट (वसा विलेय अवशिष्ट)	फूल गोभी बैंगन भिंडी बिनौला बिनौला तेल मांस और कुक्कुट दूध और दुग्ध उत्पाद	2.00 2.00 2.00 0.20 0.10 1.00 (मृत देह वसा के आधार पर) 0.01 (वसा के आधार पर)
52.	डाइथायोकार्बोमेट (अवशिष्ट सद्यता सीमाएं अवधारित की जाती हैं और मि.ग्रा./सीएस2/कि.ग्रा. के रूप में अभिव्यक्त की जाती हैं और डाइथायोकार्बोमेट के किन्हीं या प्रत्येक समूहों से व्युत्पन्न अवशिष्टों को पृथक्कृत: निर्दिष्ट करके) (क) फेरबैम या जीरम के उपयोग से परिणामी डाइमेथिल डाइथायोकार्बोनेट अवशिष्ट और (ख) मनकोजेब, मैनोब या जिनेब (जिसके अंतर्गत जो नाबेम धन जिक सलफेट से व्युत्पन्न जिनेब भी है) के उपयोग से परिणामी ऐथिलोन द्वितसडाइथायो कार्बोनेट (ग) मैनकोजेब	खाद्यान्न आलू टमाटर चेरी कूटे पिसे खाद्यान्न अन्य फल मिर्च	0.20 0.10 3.00 1.00 0.05 3.00 1.0
53.	फेनथेएट	खाद्यान्न कूटे पिसे खाद्यान्न तिलहन खाद्य तेल अंडे	0.05 0.01 0.03 0.01 0.05 (छिलका रहित के आधार पर)

(1)	(2)	(3)	(4)
		मांस और कुक्कुट	0.05 (मृत देह वसा के आधार)
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.01 (वसा के आधार पर)
54.	फोरेट (फोरेट उसके आक्सीजन अनुषंगी और उनके सल्फाइड तथा सल्फोन का योग जिन्हें फोरेट के रूप में अभिव्यक्त किया गया है)	खाद्यान्न	0.05
		कूटे पिसे खाद्यान्न	0.01
		टमाटर	0.10
		अन्य सब्जियाँ	0.05
		फल	0.05
		तिलहन	0.05
		खाद्य तेल	0.03
		गन्ना	0.05
		अंडे	0.05 (छिलका रहित के आधार पर)
		मांस और कुक्कुट	0.05 (मृत देह वसा के आधार)
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.05 (वसा के आधार पर)
55.	सिमाजाइन	भुट्टा	0.13
		गन्ना	0.25
56.	पिरिमिफोस - मेथिल	चावल	0.50
		गेहूँ दाने	5.00
		कूटे पिसे गेहूँ के दाने	2.50
		अंडे	0.05 (छिलका रहित के आधार पर)
		मांस और कुक्कुट	0.05 (मृत देह वसा के आधार पर)
		दूध और दुग्ध उत्पाद	0.05 (वसा के आधार)
57.	अलकलोर	बिनौला	0.05
		मूंगफली	0.05
		मक्का	0.10
		सोयाबीन	0.10
58.	अल्फानेफथाइल एसेटिक अम्ल (एएनए)	अनानास	0.50
59.	बाइटरयनोल	गेहूँ	0.05
		मूंगफली	0.10
60.	केप्टाफोल	टमाटर	5.00
61.	कार्टाफाइडोक्लोराइड	चावल	0.50
62.	क्लोरोमेक्वेटक्लोराइड	अंगूर	1.00
		बिनौला	1.00
63.	क्लोरोथालोनिल	मूंगफली	0.10
		आलू	0.10
64.	डाईफ्लूबेंजूरान	बिनौला	0.20
65.	डोडाइन	सेब	5.00

(1)	(2)	(3)	(4)
66.	डाईयूरोन	बिनौला	1.00
		केला	0.10
		मक्का	0.50
		सिटरस (मीठा संतरा)	1.00
		अंगूर	1.00
67.	एथिफोन	अनानास	2.00
		कॉफी	0.10
		टमाटर	2.00
		आम	2.00
68.	फ्लूक्लोरालिन	बिनौला	0.05
		सोयाबीन	0.05
69.	मैलिक हाइड्राजाइड	प्याज	15.00
		आलू	50.00
70.	मेटालाइक्विसल	बाजरा	0.05
		मक्का	0.05
		सोर्गम	0.05
71.	मिथोमाइल	बिनौला	0.10
72.	मिथाइल क्लोरो-फिनोक्सी-एसेटिक अम्ल (एम.सी.पी.ए.)	चावल	0.05
		गेहूँ	0.05
73.	ओक्साडायाजोन	चावल	0.03
74.	ओक्सिडिमेटोन मिथाइल	खाद्यान्न	0.02
75.	पर्मिथ्रिन	खीरा	0.50
		बिनौला	0.50
		सोयाबीन	0.05
		सूरजमुखी का बीज	1.00
76.	क्यूनोलफोस	चावल	0.01
		अरहर	0.01
		ईलाइची	0.01
		चाय	0.01
		मछली	0.01
		मिर्च	0.2
77.	थियोफेनाटेमिथाइल	सेब	5.00
		पपीता	7.00
78.	ट्रायाजोफोस	मिर्च	0.2
		चावल	0.05

(1)	(2)	(3)	(4)
		बिनौले का तेल	0.1
		सोयाबीन का तेल	0.05
79.	प्रोफेनोफोस	बिनौले का तेल	0.05
80.	फेनप्रोपेथरीन	बिनौले का तेल	0.05
81.	फेनारिमोल	सेब	5.0
82.	हेक्साकोन्जाजोल	सेब	0.1
83.	आइप्रोडायोन	रेप सीड	0.5
		सरसों के बीज	0.5
		चावल	10.0
		टमाटर	5.0
		अंगूर	10.0
84.	ट्राइडिमोर्फ	गेहूं	0.1
		अंगूर	0.5
		आम	0.05
85.	पेन्कोनाजोल	अंगूर	0.2
86.	प्रोपिकोनाजोल	गेहूं	0.05
87.	माइक्लोबूटानिल	मूंगफली के बीज	0.1
		अंगूर	1.0
88.	सल्फोसल्फ्यूरोन	गेहूं	0.02
89.	ट्राइफ्लुरालिन	गेहूं	0.05
90.	इथोक्सीसल्फ्यूरोन	चावल	0.01
91.	मेटोलाक्लोर	सोयाबीन का तेल	0.05
92.	ग्लाइफास्फेट	चाय	1.0
93.	लिनूरोन	मटर	0.05
94.	ऑक्सिफ्लूआर्फेन	चावल	0.05
		मूंगफली का तेल	0.05
95.	कार्बोसल्फान	चावल	0.2
96.	ट्राइसाइक्लाजोल	चावल	0.02
97.	इमिडाक्लोप्रिड	बिनौले का तेल	0.05
		चावल	0.05
98.	ब्यूटाक्लोर	चावल	0.05
99.	क्लोरिन्यूरोन-ईथाइल	गेहूं	0.05
100.	डिक्लोफोप मिथाइल	गेहूं	0.1
101.	मेट्रिब्यूजिन	सोयाबीन का तेल	0.1
102.	लेम्बडासाईहलोथ्रिन	बिनौले का तेल	0.05

(1)	(2)	(3)	(4)
103.	फेनाजाक्यून	चाय	3.0
104.	पेन्डिमेथालिन	गेहूँ	0.05
		चावल	0.05
		सोयाबीन तेल	0.05
		बिनौले का तेल	0.05
105.	प्रिटिलाक्लोर	चावल	0.05
106.	फ्लूवालिनेट	बिनौले का तेल	0.05
107.	मेटासल्फ्यूरोन मिथाईल	गेहूँ	0.1
108.	मेथाबैजिथियाजूरोन	गेहूँ	0.5
109.	इमाजिथापायर	सोयाबीन का तेल	0.1
		मूंगफली का तेल	0.1
110.	साइहलोफोप ब्यूटाइल	चावल	0.5
111.	ट्रायालाटे	गेहूँ	0.05
112.	स्पिनोसाड	बिनौले का तेल	0.02
		बंदगोभी	0.02
		फूलगोभी	0.02
113.	थियामेथॉक्सम	चावल	0.02
114.	फेनोब्यूकार्ब	चावल	0.01
115.	थियोडायाकार्ब	बिनौले का तेल	0.02
116.	एनिलोफोस	चावल	0.1
117.	फिनोक्सी-प्रोप-पीथाईल	गेहूँ	0.02
		सोयाबीन का तेल	0.02
118.	ग्लुफोसिनाटे-अमोनियम	चाय	0.01
119.	क्लोडिनाफोप-प्रोपानायल	गेहूँ	0.1
120.	डाइथियानोन	सेब	0.1
121.	किटाजिन	चावल	0.2
122.	आइसोप्रोथियोलिन	चावल	0.1
123.	एसिटामाइप्रिड	बिनौले का तेल	0.1
124.	साइमोक्सानिल	अंगूर	0.1
125.	ट्रायाडाइमिफोन	गेहूँ	0.5
		मटर	0.1
		अंगूर	2.0
126.	फोसिटाइल-ए।	अंगूर	10
		ईलाइची	0.2
127.	आइसोप्रोद्यूरोन	गेहूँ	0.1

(1)	(2)	(3)	(4)
128.	प्रोपरजाईट	चाय	10.0
129.	डाईफिनोकोनाजोल	सेब	0.01
130.	बी-साइफ्लूथ्रिन	बिनौला	0.02
131.	इथोफेनप्रोक्स	चावल	0.01
132.	बाईफेनथ्रिन	बिनौला	0.05
133.	बेनफ्यूराकार्ब	लाल चना	0.05
		चावल	0.05
134.	क्यूजालोफोप-ईथाइल	सोयाबीन का बीज	0.05
135.	फ्लूफेनासेट	चावल	0.05
136.	ब्यूप्रोफेजिंग	चावल	0.05
137.	डाईमेथोमोर्फ	अंगूर	0.05
		आलू	0.05
138.	क्लोरोफिनोपायर	फूलगोभी	0.05
139.	इंडोक्साकार्ब	बिनौला	0.1
		बिनौले का तेल	0.1
		फूलगोभी	0.1
140.	मेटाइरम	टमाटर	5.0
		मूंगफली के बीज	0.1
		मूंगफली के बीज का तेल	0.1
141.	ल्यूफेनुरोन	फूलगोभी	0.3
142.	कारप्रोपामिड	चावल	1.0
143.	नोवाल्यूरोन	बिनौला	0.01
		बिनौले का तेल	0.01
		टमाटर	0.01
		फूलगोभी	0.01
144.	ओक्साडायजिल	चावल	0.1
145.	फाइराजोसल्फ्यूरोन ईथाइल	चावल	0.01
146.	क्लोमाजोन	चावल	0.01
		सोयाबीन के बीज	0.01
		सोयाबीन के बीज का तेल	0.01
147.	टेबुकोनाजोल	गेहूं	0.05
148.	प्रोपाइनेब	सेब	1.0
		अनार	0.5
		आलू	0.5
		हरी मिर्च	2.0

(1)	(2)	(3)	(4)
149.	थियोक्लोरप्रिड	अंगूर	0.5
		बिनौला	0.05
		बिनौले का तेल	0.05
		चावल	0.01

स्पष्टीकरण - इस विनियम के प्रयोजन के लिए -

(क) "कीटनाशी" पद का वही अर्थ होगा जो कीटनाशी अधिनियम, 1968 (1968 46) में है;

(ख) जब तक अन्यथा कथित न किया गया हो-

(i) अधिकतम संपूर्ण उत्पाद के आधार पर मि.ग्रा./कि-ग्रा. में अभिव्यक्त किए गए हैं;

(ii) सभी खाद्य वाणिज्यगामी कृषि उत्पादों के प्रति निर्देश करते हैं।

भाग 8.3.2 : प्रतिजीवाणु और अन्य औषधीय रूप से सक्रिय तत्व :

(1) समुद्री खाद्य, जिसमें समुद्री केकड़ा, झींगा या अन्य किस्म की मछली और मछली उत्पाद सम्मिलित हैं, पर नीचे दी गई सारणी के स्तम्भ (2) में वर्णित प्रतिजीवाणु की मात्रा की सहाय सीमा स्तम्भ (3) में विहित सीमा से अधिक नहीं होगी-

सारणी

क्र.सं.	प्रतिजीवाणु का नाम	सहाय सीमा मि.ग्रा./ कि.ग्रा. (पीपीएम)
1.	टेट्रासाइक्लिन	0.1
2.	आक्सी टेट्रासाइक्लिन	0.1
3.	ट्राइमेथोप्रिम	0.05
4.	आक्सोलिनिक अम्ल	0.3

(2) किसी समुद्री खाद्य इकाई में, जिसमें समुद्री केकड़ा, झींगा या अन्य किस्म की मछली और मछली उत्पाद भी सम्मिलित हैं प्रसंस्करण निम्नलिखित प्रतिजैविकों और अन्य औषधीय रूप से सक्रिय तत्वों में से किसी के उपयोग पर प्रतिषेध होगा -

(i) सभी नाइट्रोफ्यूरेन, जिसमें सम्मिलित हैं

(ii) फ्यूरेलटाडोन

(iii) फ्यूराजोलिडोन

(iv) फ्यूराइलफ्यूरामाइड

(v) नाइफ्यूरेटेल

(vi) नाइफ्यूरोजाइम

(vii) नाइफर पराजाइन

(viii) नाइट्रोफरनेटोन

(ix) नाइट्रोफ्यूराजोन

(x) क्लोरामफेनिकाल

(xi) नियोमाइसिन

(xii) नालीडाइक्सिक अम्ल

- (xiii) सल्फा मेथेकसाजोल
- (xiv) अरिस्टोलोचिया एसपीपी और उसकी विनिर्मितियां
- (xv) क्लोरोफार्म
- (xvi) क्लोरोप्रोमेजाइन
- (xvi) कोलचिसाइन
- (xvii) डेपसाने
- (xviii) डाइमेट्राइगजोल
- (xix) मीट्रोनाइडाजोल
- (xxx) रोनाइडाजोल
- (xxxii) इपरोनाइडाजोल
- (xxxii) अन्य नाइट्रोमाइडाजोल्स
- (xxxiii) क्लेनब्यूटिरेल
- (xxxiv) डाइथिलस्टिबेस्ट्रोल (डीईएस)
- (xxxv) सल्फानोयाइड ड्रग्स (सिवाय अनुमोदित सल्फाडाइमिथोक्सिन, सल्फा ब्रोमोमिथाजीन, सल्फा फेइथेक्सीपाइराइडाजाइन)
- (xxxvi) फ्लूओरोक्विनोलोन्स
- (xxxvii) ग्लाइकोपेप्टाइड्स

अध्याय 9

प्रयोगशाला और नमूने का विश्लेषण

भाग 9.1 : रेफरल प्रयोगशाला

विनियम 9.1.1 : कृत्य - प्रयोगशाला को अधिनियम द्वारा सौंपे गए कृत्यों के अतिरिक्त प्रयोगशाला निम्नलिखित कृत्यों का निष्पादन करेगी, अर्थात्-

- (1) केंद्रीय सरकार द्वारा इस प्रयोजन के लिए प्राधिकृत किसी अधिकारी या प्राधिकारी द्वारा भेजे गए खाद्य नमूनों का विश्लेषण और संबंधित प्राधिकारियों को विश्लेषण प्रमाणपत्रों को प्रस्तुत करना;
- (2) किसी खाद्य पदार्थ के मानक नियत करने के प्रयोजन के लिए अन्वेषण;
- (3) विभिन्न राज्यों में लोक विश्लेषकों की प्रयोगशालाओं और ऐसी अन्य प्रयोगशालाओं और संस्थाओं के सहयोग से, जिनको केंद्रीय सरकार इस निमित्त विश्लेषण की रीति के मानकीकरण के लिए अनुमोदित करे, अन्वेषण;
- (4) यह सुनिश्चित करना कि प्रयोगशाला द्वारा खाद्य पदार्थों के हथालन/परीक्षण के लिए अधिकथित किए गए वैज्ञानिक नयाचार (प्राटॉकाल) का पालन किया जाए;
- (5) प्रयोगशाला के प्रचालन में परिशुद्धता, विश्वसनीयता और भरोसे के उच्च स्तरमानों को बनाए रखना तथा प्रत्यायन और विश्वसनीयता के अपेक्षित स्तरों की प्राप्ति और बनाए रखना;
- (6) यह सुनिश्चित करने के लिए क्रियाविधि अधिकथित करना कि प्रयोगशाला के क्रामिक उच्च वृत्तिक स्तरमानों और अनुशासन का पालन करें;
- (7) अन्य ऐसी शर्तें, जो प्राधिकारी द्वारा रेफरल प्रयोगशालाओं के लिए अधिकथित की जाएं;

(8) खाद्य प्राधिकरण द्वारा विनिर्दिष्ट राज्यों में खाद्य विश्लेषकों, प्रयोगशाला के कर्मियों के लिए वृत्तिक प्रशिक्षण, कर्मशालाओं और सेमीनारों के आयोजन द्वारा कार्य क्षमता को बढ़ाना।

विनियम 9.1.2 : रैफरेल प्रयोगशाला के राज्य/संघ राज्यक्षेत्र/स्थानीय क्षेत्र

1. निम्न सारणी 1 के स्तंभ (1) में विनिर्दिष्ट प्रयोगशाला, उसके स्तम्भ (2) की तत्स्थानी प्रविष्टियों में विनिर्दिष्ट स्थानीय क्षेत्रों की बाबत अधिनियम या इन विनियमों द्वारा उसे सौंपे गए कृत्य करेगी।

रैफरेल प्रयोगशाला का नाम	स्थानीय क्षेत्र/राज्य/ संघ राज्यक्षेत्र
1. रैफरेल खाद्य प्रयोगशाला, कोलकाता- 7100016	अरुणाचल प्रदेश, असम, छत्तीसगढ़, मणिपुर, मेघालय, मिजोरम, नागालैंड, उड़ीसा, सिक्किम, त्रिपुरा, उत्तराखंड और अंडमान और निकोबार द्वीप संघ राज्यक्षेत्र
2. रैफरेल खाद्य प्रयोगशाला, मैसूर - 570013	गुजरात, हरियाणा, हिमाचल प्रदेश, महाराष्ट्र, पंजाब, उत्तर प्रदेश और चंडीगढ़ संघ राज्यक्षेत्र।
3. रैफरेल खाद्य प्रयोगशाला, पुणे- 411001	आंध्र प्रदेश, दिल्ली, जम्मू और कश्मीर, कर्नाटक, केरल, राजस्थान और तमिलनाडु।
4. रैफरेल खाद्य प्रयोगशाला, गाजियाबाद	बिहार, गोवा, झारखंड, मध्यप्रदेश, पश्चिम बंगाल, दादर और नगर हवेली, दमन और द्वीव और पांडिचेरी संघ राज्यक्षेत्र।

2. रैफरेल खाद्य प्रयोगशाला द्वारा दिया जाने वाला विश्लेषण का प्रमाणपत्र प्ररूप-‘ग’, परिशिष्ट-‘ग’ के अनुसार होगा।

विनियम 9.1.3 : आयात के लिए अधिसूचित प्रयोगशालाएं

1. विश्लेषण के लिए किसी आयातीत पदार्थ का नमूना प्राधिकृत अधिकारी द्वारा निम्नलिखित उन अधिसूचित प्रयोगशालाओं या खाद्य प्राधिकरण द्वारा समय-समय पर अधिसूचित किसी अन्य प्रयोगशाला के विश्लेषक को भेजा जाएगा, जिसकी उस क्षेत्र पर अधिकारिता है जिसमें नमूना लिया गया था।

क्र.सं. प्रयोगशाला का नाम	स्थानीय क्षेत्र
1. केंद्रीय खाद्य प्रयोगशाला, कोलकाता	निम्नलिखित संघ राज्यक्षेत्रों/ राज्यों के सभी समुद्री पत्तन/ विमान पत्तन/ कंटेनर डिपो - (i) अंडमान और निकोबार द्वीप (ii) आंध्र प्रदेश (iii) अरुणाचल प्रदेश (iv) असम, (v) बिहार (vi) मणिपुर (vii) मेघालय (viii) मिजोरम (ix) नागालैंड (x) उड़ीसा (xi) सिक्किम (xii) त्रिपुरा (xiii) पश्चिम बंगाल और (xiv) झारखंड निम्नलिखित राज्यों की अंतरराष्ट्रीय सीमा- (i) अरुणाचल प्रदेश (ii) असम (iii) बिहार (iv) मणिपुर (v) मेघालय (vi) मिजोरम (vii) नागालैंड (viii) सिक्किम (ix) त्रिपुरा (x) पश्चिम बंगाल
2. केंद्रीय खाद्य प्रयोगशाला, गाजियाबाद	निम्नलिखित संघ राज्यक्षेत्रों / राज्यों के सभी विमान पत्तन/अंतरदेशीय कंटेनर डिपो - (i) चंडीगढ़, (ii) दिल्ली (iii) हरियाणा (iv) हिमाचल प्रदेश (v) जम्मू और कश्मीर (vi) मध्य प्रदेश (vii) पंजाब (viii) राजस्थान (ix) उत्तर प्रदेश (x) छत्तीसगढ़ (xi) उत्तराखंड निम्नलिखित राज्यों की सभी अंतरराष्ट्रीय सीमाएं - हिमाचल प्रदेश (i) राजस्थान (ii) जम्मू और कश्मीर (iii) पंजाब (iv) उत्तर प्रदेश और (v) उत्तराखंड
3. केंद्रीय खाद्य प्रयोगशाला, मैसूर	निम्नलिखित संघ राज्यक्षेत्रों / राज्यों में सी विमान पत्तन/ अंतरदेशीय कंटेनर डिपो - (i) कर्नाटक (ii) केरल (iii) लक्षद्वीप (iv) पांडिचेरी और (v) तमिलनाडु
4. केंद्रीय खाद्य प्रयोगशाला, पुणे	निम्नलिखित संघ राज्यक्षेत्रों / राज्यों के सभी विमान पत्तन/अंतरदेशीय कंटेनर डिपो- (i) दादर एवं नगर हवेली, (ii) दमन और द्वीव (iii) गोवा, (iv) गुजरात और (v) महाराष्ट्र गुजरात राज्य में सभी अंतरराष्ट्रीय सीमाएं

भाग 9.2 नमूने के लिए प्रक्रिया

विनियम 9.2.1 : लोक विश्लेषक को भेजे जाने के लिए नमूने की मात्रा विश्लेषण के लिए विश्लेषक/निदेशक को भेजे जाने वाले खाद्य के नमूने की मात्रा वह होगी जो नीचे सारणी में विनिर्दिष्ट है :-

क्र.सं.	खाद्य वस्तु	प्रदाय की जाने वाली लगभग मात्रा
1.	दूध	500 मि.ली.
2.	विसंक्रमित दुग्ध/यूएचटी दुग्ध	250 मि.ली.
3.	मलाई/दही	200 ग्राम
4.	योगहर्ट/मीठा दही	300 ग्राम
5.	छेन्ना/पनीर/ खोया/श्रीखंड	250 ग्राम
6.	चीज/चीज प्रैड	200 ग्राम
7.	उद्धाषित दुग्ध/संघनित दुग्ध	200 ग्राम
8.	आइसक्रीम/साफटी/कुल्फी/आइसकैंडी/ आइसलोली	300 ग्राम
9.	दुग्ध चूर्ण / मखनिया दुग्ध चूर्ण	250 ग्राम
10.	शिशु आहार/विनिंग आहार	500 ग्राम
11.	मल्ट आहार/मल्ट मिश्रित दुग्ध आहार	300 ग्राम
12.	मक्खन/मक्खन तेल/ घी/मरगरीन/ क्रीम/ बेकरी शार्टनिंग	200 ग्राम
13.	वनस्पति, खाद्य तेल/वसा	250 ग्राम
14.	कार्बोनेटेड जल	600 ग्राम
15.	बैकिंग पाउडर	100 ग्राम
16.	अरारोट/साबूदाना	250 ग्राम
17.	कार्नफ्लेक्स/मैकरोनी उतपाद/कार्न फ्लोर/कस्टर्ड पाउडर	200 ग्राम
18.	गर्म मसाले, और मिश्रित मसाले (साबुत)	200 ग्राम
19.	गर्म मसाले, मसाले और मिश्रित मसालों का (पाउडर)	250 ग्राम
20.	जायफल/जावित्री	150 ग्राम
21.	हींग	100 ग्राम
22.	संयोजित हींग	150 ग्राम
23.	केसर	20 ग्राम
24.	गुड़/जैगरी आइसिंग चीनी/ मुधु, सिंथेटिक सिरप, बूरा	250 ग्राम
25.	गन्ने की चीनी/परिष्कृत चीनी, चीनी क्यूब डेक्सट्रास, मिश्री, शुष्क ग्लूकोज सिरप	200 ग्राम
26.	कृत्रिम स्वीटनर	100 ग्राम
27.	फ्रूट जूस/फ्रूट ड्रिंक/फ्रूट स्कवैश	400 ग्राम
28.	टमाटरसोस/कैचअप/टमाटोपेस्ट, जैम/ जेली/ मुरब्बा/टमाटो पूरी/शॉक सोस	300 ग्राम
29.	फल रहित जैली	200 ग्राम
30.	आचार और चटनी	250 ग्राम
31.	तिलहन/नट्स/ड्राई फ्रूट्स	250 ग्राम
32.	चाय/भुनी हुई काफी/भुनी हुई चिकोरी	200 ग्राम
33.	तैयार चाय/तैयार काफी-चिकोरी मिश्रण	100 ग्राम
34.	शुगर कनफैक्शनरी/च्युविंग गम/बब्लगम	200 ग्राम

क्र.सं.	खाद्य वस्तु	प्रदाय की जाने वाली लगभग मात्रा
35.	चाकलेट्स	200 ग्राम
36.	खाद्य नमक	200 ग्राम
37.	आयोडाइज्ड नमक/लौहपुष्ट नमक	200 ग्राम
38.	खाद्यान्न और दालें (साबुत और विपाटित)	500 ग्राम
39.	आटा/मैदा/सूजी/बेसन/अन्य मिल में तैयार उत्पाद/पौष्टिक और पुष्ट आटा/मैदा	500 ग्राम
40.	बिस्कुट और रस्कस	200 ग्राम
41.	बैड/कैक्स/पेस्ट्री	250 ग्राम
42.	जिलेटिन	150 ग्राम
43.	कत्था	150 ग्राम
44.	सिरका/सिंथेटिक सिरका	300 ग्राम
45.	खाद्य रंग	25 ग्राम
46.	खाद्य रंग निर्मिति (ठोस/द्रव्य)	25 ग्राम ठोस/ 100 मि.ली. द्रव
47.	प्राकृतिक खनिज जल/पैक किया हुआ पेयजल	300 मि.ली., 3 न्यूनतम मूलतः मोहर बंद पैक
48.	चादी के बरक	1 ग्राम
49.	तैयार आहार	500 ग्राम
50.	प्रोपाइटी आहार (गैर मानकीकृत आहार)	300 ग्राम
51.	डिब्बाबंद आहार	6 मोहरबंद डिब्बे
52.	वह आहार जो विनिर्दिष्ट नहीं है	300 ग्राम

2. परीक्षण या विश्लेषण के पश्चात् प्रेषक को इसका प्रमाणपत्र तुरंत प्ररूप 'घ' परिशिष्ट 'ग' में प्रदाय किया जाएगा।
3. ऐसे प्रमाणपत्र के लिए संदेय फीस खाद्य प्राधिकरण द्वारा यथा विहित खाद्य विश्लेषण किए गए प्रति नमूने के लिए 1000/- रुपए होगी।
4. ऐसे प्रमाणपत्र के लिए संदेय फीस प्रयोगशाला द्वारा इन विनियामों के अधीन जारी किया गया प्रमाणपत्र निदेशक द्वारा हस्ताक्षरित किया जाएगा।
5. दुग्ध, क्रीम, दही, खोया या खोए के आधार वाली और पनीर के आधार वाली मिठाइयां जैसे कलाकंद और बर्फी, चटनी और तैयार खाद्य और गुड़, काफी और आय की बाबत परिरक्षी - द्रव का अर्ध द्रव दूध (जिसके अंतर्गत टोण्ड सप्रेटा और मखनिया दूध आता है), मानकीकृत दूध, छैना, मखनिया दूध, छैना, क्रीम, आईस्क्रीम, मिश्रित आईस्क्रीम, आइस्कैण्डी, दही, खोया या खोए के आधार वाली और पनीर के आधार वाली मिठाइयां जैसे कलाकंद और बर्फी, चटनी और तैयार खाद्य और गुड़, काफी और चाय के नमूनों के मामले में परिरक्षी "फार्मलिन" के रूप में सामान्यतः जाना जाने वाला द्रव अर्थात् ऐसा द्रव जिसके जलीय घोल में लगभग 40 प्रतिशत फार्मेलडीहाइड हो, होगा, जिसका अनुपात 25 मिली लिटर या 25 ग्राम के लिए 0.1 मि.लि. (दो बूंद) होगा।

परंतु आइस-क्रीम और मिश्रित आइस-क्रीम के नमूनों के मामलों में उपयोग किया जाने वाला परिरक्षी फार्मलिन के रूप में सामान्यतः जाना जाने वाला द्रव अर्थात् ऐसा द्रव जिसके जलीय घोल में लगभग 40 प्रतिशत फार्मेलडीहाइड हो, होगा और जिसका अनुपात 100 मिली लीटर या 100 ग्राम के लिए 0.6 मिली लीटर होगा।

अध्याय 10

अन्य

भाग 10.1 : गारंटी

विनियम 10.1.1 : प्रत्येक विनिर्माता, वितरक या व्यौहारी किसी विक्रता को कोई खाद्य पदार्थ बेच रहा है, तो वह अलग से या बिल में या नकद पर्ची में या लेबल में, प्ररूप 'क' में वारंटी देगा। (गारंटी के प्ररूप के लिए प्ररूप 'क' देखें)।

वी. एन. गौड़, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/187-ओ/10/असा.]

परिशिष्ट 'क'

खाद्य सहयोज्यकों की सूची

1. खाद्य सहयोज्यकों के लिए अंतरराष्ट्रीय संख्यांकन (आईएनएस) पद्धति :

आई.एन.एस. द्वारा श्रेणीविन्यास की गई निम्नलिखित सूची इन खाद्य सहयोज्यकों या उनके पर्यायों की कोड के अनुसार केवल पहचान करने के लिए है। कोड के अनुसार खाद्य सहयोज्यक की सूची और खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2010 के अधीन अनुज्ञात खाद्य सहयोज्यक परिशिष्ट सहित इन विनियमों में सुचीबद्ध किए गए हैं। नीचे दी गई सूची तारीख 23.11.2005 को कोडेक्स द्वारा प्रकाशित अनुसार है। किसी प्रकार के पुनरीक्षण के लिए जेडसीएफए/कोड वेबसाइट (www.codexalimentarius.net, www.codexalimentarius.net/web/jecfa.jsp) के प्रति निर्देश किया जा सकता है:

(क) आई.एन.एस. संख्या द्वारा श्रेणीविन्यस्त की गई सूची

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहयोज्यककानाम	तकनीकीकृत्य
1.	100	करक्यूमिन्स	रंग
2.	100(i)	करक्यूमिन	रंग
3.	100(ii)	टरमरिक	रंग
4.	101	रिबोफ्लेविन्स	रंग
5.	101(i)	रिबोफ्लेविन	रंग
6.	101(ii)	रिबोफ्लेविन 5-फास्फेट, सोडियम	रंग
7.	102	टार्ट्राजाइन	रंग
8.	103	अल्कानेट	रंग
9.	104	क्विनोलाइन पीला	रंग
10.	107	यलो 2 जी	रंग
11.	110	सनसेट यलो एफ सी एफ	रंग
12.	120	कारमाईन्स	रंग
13.	121	सिटरस रेड 2	रंग
14.	122	अजोरबाइन/कार्मोसाइन	रंग
15.	123	अमारेंथ	रंग
16.	124	पॉन्स्यू 4आर	रंग
17.	125	पॉन्स्यू एस एक्स	रंग
18.	127	इराईथ्रोसाइन	रंग
19.	128	रेड 2 जी	रंग
20.	129	एल्यूरेयर्ड एसी/फास्ट रेड ई	रंग
21.	130	मेनासकोरुबिन	रंग
22.	131	पेटेंट ब्ल्यू बी	रंग
23.	132	इंडिगोटाइन	रंग

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहाय्यककानाम	तकनीकीकृत्य
24.	133	ब्रिलियंट ब्ल्यू एफसीएफ	रंग
25.	140	क्लोरोफाइल	रंग
26.	141	कापर क्लोरोफाइल्स	रंग
27.	141(i)	क्लोरोफाइल कापर काम्पलेक्स	रंग
28.	141(ii)	क्लोरोफाइल कापर काम्पलेक्स, सोडियम और पोटेशियम साल्ट	रंग
29.	142	ग्रीन एस	रंग
30.	143	फास्ट ग्रीन एफ सी एफ	रंग
31.	150क	केरामल 1.प्लेन	रंग
32.	150ख	केरामल 2.कास्टिक सल्फेट प्रोसैस	रंग
33.	150ग	केरामल 3.अमोनिया प्रोसैस	रंग
34.	150घ	केरामल 4.अमोनिया सल्फेट प्रोसैस	रंग
35.	151	ब्रिलियंट ब्लैक पीएन	रंग
36.	152	कार्बन ब्लैक (हार्डड्रॉकार्बन)	रंग
37.	153	वेजीटेबल कार्बन	रंग
38.	154	ब्राउन एफके	रंग
39.	155	ब्राउन एचटी	रंग
40.	160क	केरोटेन्स	रंग
41.	160क(i)	बेटा-केरोटेन (साईथेटिक)	रंग
42.	160क(ii)	नेचरल एक्सट्रैक्ट्स	रंग
43.	160ख	अनाटो एक्सट्रैक्ट्स	रंग
44.	160ग	पपरिका ओलियोरेसिन	रंग
45.	160घ	लाईकोपेन	रंग
46.	160 ड	बेटा-एपो-करोटेंटल	रंग
47.	160च	बेटा-एपो-8' करोटेनिक एसिड, मिथाइल या ईथाइल ईस्टर	रंग
48.	161क	फ्लावोक्सनथीन	रंग
49.	161ख	लूटियन	रंग
50.	161ग	राईटोजेनथिन	रंग
51.	161घ	रूबिजेनथिन	रंग
52.	161ङ	विलोजेनथिन	रंग
53.	161च	रोडोजेनथिन	रंग

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहयोग्यककानाम	तकनीकीकृत्य
54.	161छ	कॅथोजेनथिन	रंग
55.	162	बीट रैड	रंग
56.	163	एंथोसाएनिन	रंग
57.	163(i)	एंथोसाएनिन्स	रंग
58.	163(ii)	ग्रेप स्किन एक्सट्रेक्ट	रंग
59.	163(iii)	ब्लैककुरांट एक्सट्रेक्ट	रंग
60.	164	गारडेनिया यलो	रंग
61.	166	संदलवुड	रंग
62.	170	कैल्सियम कार्बोनेट	सतही रंजक, प्रतिपिण्डक, स्थायीकारक
63.	170(i)	कैल्सियम कार्बोनेट	प्रतिपिण्डक
64.	170(ii)	कैल्सियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	प्रतिपिण्डक
65.	171	टिटानियम डायोक्साइड	रंग
66.	172	आयरन आक्साइड	रंग
67.	172(i)	आयरन आक्साइड, काला	रंग
68.	172(ii)	आयरन आक्साइड, लाल	रंग
69.	172(iii)	आयरन आक्साइड, पीला	रंग
70.	173	एल्यूमिनियम	रंग
71.	174	सिल्वर	रंग
72.	175	गोल्ड	रंग
73.	180	लिथोल रुबिन बीके	रंग
74.	181	तानिन्स, फुड ग्रेड	रंग, पायसीकारक, स्थायीकारक, थिकनर
75.	182	आरचिल	रंग
76.	200	सार्बिक एसिड	परिरक्षी
77.	201	सोडियम साबैट	परिरक्षी
78.	202	पोटाशियम साबैट	परिरक्षी
79.	203	कैल्शियम साबैट	परिरक्षी
80.	209	हेप्टाइल पी. हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
81.	210	बेनजोइक एसिड	परिरक्षी
82.	211	सोडियम बेंजोएट	परिरक्षी
83.	212	पोटाशियम बेंजोएट	परिरक्षी
84.	213	कैल्शियम बेंजोएट	परिरक्षी
85.	214	ईथाइल पी. हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहयोग्यककानाम	तकनीकीकृत्य
54.	161छ	कॅथाजेनथिन	रंग
55.	162	बीट रैड	रंग
56.	163	एंथोसाएनिन	रंग
57.	163(i)	एंथोसाएनिन्स	रंग
58.	163(ii)	ग्रेप स्किन एक्सट्रेक्ट	रंग
59.	163(iii)	ब्लेककरांट एक्सट्रेक्ट	रंग
60.	164	गारडेनिया यलो	रंग
61.	166	संदलवुड	रंग
62.	170	कैल्सियम कार्बोनेट	सतही रंजक, प्रतिपिण्डक, स्थायीकारक
63.	170(i)	कैल्सियम कार्बोनेट	प्रतिपिण्डक
64.	170(ii)	कैल्सियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	प्रतिपिण्डक
65.	171	टिटानियम डायोक्साइड	रंग
66.	172	आयरन आक्साइड	रंग
67.	172(i)	आयरन आक्साइड, काला	रंग
68.	172(ii)	आयरन आक्साइड, लाल	रंग
69.	172(iii)	आयरन आक्साइड, पीला	रंग
70.	173	एल्युमिनियम	रंग
71.	174	सिल्वर	रंग
72.	175	गोल्ड	रंग
73.	180	लिथोल रुबिन बीके	रंग
74.	181	तानिन्स, फुड ग्रेड	रंग, पायसीकारक, स्थायीकारक, थिकनर
75.	182	आरचिल	रंग
76.	200	सार्बिक एसिड	परिरक्षी
77.	201	सोडियम साबैट	परिरक्षी
78.	202	पोटाशियम साबैट	परिरक्षी
79.	203	कल्शियम साबैट	परिरक्षी
80.	209	हेप्टाइल पी. हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
81.	210	बेनजोइक एसिड	परिरक्षी
82.	211	सोडियम बेंजोएट	परिरक्षी
83.	212	पोटाशियम बेंजोएट	परिरक्षी
84.	213	कैल्शियम बेंजोएट	परिरक्षी
85.	214	ईथाइल पी. हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहयोग्यककानाम	तकनीकीकृत्य
118.	261	पोटाशियम एसिटेटस	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
119.	261(i)	पोटाशियम एसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
120.	261(ii)	पोटाशियम डायासिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
121.	262	सोडियम एसिटेटस	परिरक्षी, अम्लता विनियामक, प्रच्छादक
122.	262(i)	सोडियम एसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक, प्रच्छादक
123.	262(ii)	सोडियम डायासिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक, प्रच्छादक
124.	263	कैल्शियम एसिटेट	परिरक्षी, स्थायीकारक अम्लता विनियामक,
125.	264	अमोनियम एसिटेट	अम्लता विनियामक
126.	265	डिहाईड्रोएसिटिक एसिड	परिरक्षी
127.	266	सोडियम डिहाईड्रोएसिटेट	परिरक्षी
128.	270	लैक्टिक एसिड (एल., डी. और डीएल.)	अम्लता विनियामक
129.	280	प्रोपायोनिक एसिड	परिरक्षी
130.	281	सोडियम प्रोपायोनेट	परिरक्षी
131.	282	कैल्शियम प्रोपायोनेट	परिरक्षी
132.	283	पोटाशियम प्रोपायोनेट	परिरक्षी
133.	290	कार्बन डाइक्साइड	कोबोनेटिंग एजेन्ट, पेकिंग एजेन्ट
134.	296	मलिक एसिड (डीएल.एल.)	अम्लता विनियामक, सुवासक
135.	297	फ्यूमरिक एसिड	अम्लता विनियामक
136.	300	एसकार्बिक एसिड (एल)	प्रतिआक्सीकारक
137.	301	सोडियम एस्कार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
138.	302	कैल्शियम एस्कार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
139.	303	पोटाशियम एस्कार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
140.	304	एसकोर्बाइल पाल्मिटेट	प्रतिआक्सीकारक
141.	305	एसकोर्बाइल स्टिरेट	प्रतिआक्सीकारक
142.	306	मिक्सड टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
143.	307	अल्फा-टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
144.	308	साइथेटिक गामा-टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
145.	309	साइथेटिक डेल्टा-टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
146.	310	प्रोपाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
147.	311	ओक्टायल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
148.	312	डोडिसाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
149.	313	ईथाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहयोग्यककानाम	तकनीकीकृत्य
150.	314	गुयायक रेसिन	प्रतिआक्सीकारक
151.	315	आईसोयासकार्बिक एसिड	प्रतिआक्सीकारक
152.	316	सोडियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
153.	317	पोटाशियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
154.	318	कैल्शियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
155.	319	टरटियरी ब्यूटाइलहाइड्रोक्सीनोन	प्रतिआक्सीकारक
156.	320	बूटीलेटिड हाइड्रोक्सीएनीसोल	प्रतिआक्सीकारक
157.	321	बूटीलेटिड हाइड्रोक्सीटोल्न	प्रतिआक्सीकारक
158.	322	लेसीथिन्स	प्रतिआक्सीकारक
159.	323	एनाक्सोमर	प्रतिआक्सीकारक
160.	324	इथोक्सीकुइन	प्रतिआक्सीकारक
161.	325	सोडियम लक्टेट	प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट, तनूकारक, स्थूलीकरण कर्मक
162.	326	पोटाशियम लक्टेट	प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट, अम्लता विनियामक
163.	327	कैल्शियम लक्टेट	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
164.	328	अमोनियम लक्टेट	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
165.	329	मैगनेशियम लक्टेट (डी., एल.)	अम्लता विनियामक, वियोजन के लिए सिनरजिस्ट
166.	330	साइट्रेट एसिड	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
167.	331	सोडियम साइट्रेटस	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
168.	331(i)	सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
169.	331(ii)	डाईसोडियम मोनोहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
170.	331(iii)	ट्राइसोडियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
171.	332	पोटाशियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
172.	332(i)	पोटाशियम डाईहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
173.	332(ii)	ट्राईपोटाशियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
174.	333	कैल्शियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, फर्मिंग एजेंट

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहाय्यककानाम	तकनीकीकृत्य
175.	334	टार्टरिक एसिड झू एलअ)ट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट
176.	335	सोडियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
177.	335(i)	मोनोसोडियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
178.	335(ii)	वईसोडियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
179.	336	पोटाशियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
180.	336(i)	मोनोपोटाशियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
181.	336(ii)	डिपोटाशियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
182.	337	पोटाशियम सोडियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
183.	338	आर्थोफास्फोरिक एसिड	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, प्रतिआक्सीकारक सिनरजिस्ट
184.	339	सोडियम फास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
185.	339(i)	मोनोसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
186.	339(ii)	डाईसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
187.	339(iii)	ट्राईसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
188.	340	पोटाशियम फास्फेटस	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
189.	340(i)	मोनोपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
190.	340(ii)	डिपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
191.	340(iii)	ट्राईपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहयोग्यककानाम	तकनीकीकृत्य
192.	341	कैल्शियम फास्फेट्स	अम्लता विनायमक, विन्यासक, जल अवरोधक कर्मक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, रेजिंग एजेन्ट, स्थायीकारक, प्रतिपिण्डक
193.	341(i)	मोनोकैल्शियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
194.	341(ii)	डिकैल्शियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
195.	341(iii)	ट्राईकैल्शियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, जल अवरोधक कर्मक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट स्थायीकारक प्रतिपिण्डक
196.	342	अमोनियम फास्फेट्स	अम्लता विनायमक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
197.	342(i)	मोनोअमोनियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
198.	342(ii)	डाईअमोनियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
199.	343	मैग्निशियम फास्फेट्स	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक
200.	343(i)	मोनोमैग्निशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक
201.	343(ii)	डिमैग्निशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक
202.	343(iii)	ट्रामैग्निशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक
203.	344	लेसिथिन साइट्रेट	परिरक्षी
204.	345	मैग्निशियम साइट्रेट	अम्लता विनायमक
205.	349	अमोनियम मालेट	अम्लता विनायमक
206.	350	सोडियम मालेट्स	अम्लता विनायमक
207.	350(i)	सोडियम हाईड्रोजन मालेट	अम्लता विनायमक, तनूकारक
208.	350(ii)	सोडियम मालेट	अम्लता विनायमक, तनूकारक
209.	351	पोटेशियम मालेट्स	अम्लता विनायमक
210.	351(i)	पोटेशियम हाईड्रोजन मालेट	अम्लता विनायमक
211.	351(ii)	पोटेशियम मालेट	अम्लता विनायमक
212.	352	कैल्शियम मालेट्स	अम्लता विनायमक
213.	352(i)	कैल्शियम हाईड्रोजन मालेट	अम्लता विनायमक
214.	352(ii)	कैल्शियम मालेट	अम्लता विनायमक
215.	353	मेटाटार्किक एसिड	अम्लता विनायमक
216.	354	कैल्शियम टार्टेट	अम्लता विनायमक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहाय्यककानाम	तकनीकीवृत्त्य
217.	355	एडिपिक एसिड	अम्लता विनायमक
218.	356	सोडियम एडिपेट्स	अम्लता विनायमक
219.	357	पोटाशियम एडिपेट्स	अम्लता विनायमक
220.	359	अमोनियम एडिपेट्स	अम्लता विनायमक
221.	363	सकसाईनिक एसिड	अम्लता विनायमक
222.	364(i)	मोनोसोडियम सक्साइनेट	अम्लता विनायमक, सुवास वृद्धिकारी
223.	364(ii)	डायासोडियम सक्साइनेट	अम्लता विनायमक, सुवास वृद्धिकारी
224.	365	सोडियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनायमक
225.	366	पोटाशियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनायमक
226.	367	कैल्शियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनायमक
227.	368	अमोनियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनायमक
228.	370	1, 4. हैप्टोनोलेक्टोन	अम्लता विनायमक, वियोजकारी
229.	375	निकोटिनिक एसिड	रंग अवरोधक
230.	380	अमोनियम साइट्रेट्स	अम्लता विनायमक
231.	381	फेरिक अमोनियम साइट्रेट	प्रतिपिण्डक
232.	383	कैल्शियम ग्लाइसिरोफास्फेट	थिकनर, जेलिंग एजेंट, स्थायीकारक
233.	384	आईसोप्रोपाइल साइट्रेट्स	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
234.	385	कैल्शियम डाईसोडियम ईथाइलेन डायामाइन-टेट्रा-एसीटेट	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
235.	386	डाईसोडियम ईथाइलेन-डायामाइन-टेट्रा एसीटेट	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
236.	387	आक्सी स्टेरिन	प्रतिपिण्डक, प्रच्छादक
237.	388	थियोडाईप्रोपायनिक एसिड	प्रतिपिण्डक
238.	389	डायलायरल थियोडाईप्रोपायनेट	प्रतिपिण्डक
239.	390	डिसिटिराइल थियोडायाप्रोपायोनेट	प्रतिपिण्डक
240क	391	फाइटिक एसिड	प्रतिपिण्डक
241.	399	कैल्शियम लैक्टोबायोनेट	स्थायीकारक
242.	400	एलजिनिक एसिड	थिकनर, स्थायीकारक
243.	401	सोडियम एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
244.	402	पोटाशियम एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक, जेलिंग एजेंट,
245.	403	अमोनियम एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
246.	404	कैल्शियम एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक, जेलिंग एजेंट, एंटी फोमिंग एजेंट

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहयोग्यककानाम	तकनीकीकृत्य
247.	405	प्रोपाइलेन ग्लाईकोल एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
248.	406	अगार	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
249.	407	कैराजीनन और इसके एनए, के, एनएच4 साल्ट (फरसीलारन सहित)	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
250.	407क	प्रोसैस्ड यूचेमा सीबीड (पीईएस)	थिकनर, स्थायीकारक
251.	408	बेकर्स यीस्ट ग्लाईकन	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
252.	409	एराबिनोगलाक्टन	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
253.	410	करोब बिन गम	थिकनर, स्थायीकारक
254.	411	ओएट गम	थिकनर, स्थायीकारक
255.	412	गुआर गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
256.	413	ट्रागाकैथ गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
257.	414	गम अरेबिक (एकेसिया गम)	थिकनर, स्थायीकारक
258.	415	जॅनथन गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक, फोमिंग एजेंट
259.	416	कराया गम	थिकनर, स्थायीकारक
260.	417	तारा गम	थिकनर, स्थायीकारक
261.	418	जीलान गम	थिकनर, स्थायीकारक, जेलिंग एजेंट
262.	419	गम घाटी	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
263.	420	सार्बिटाल और सार्बिटाल सिरप	मधुकारक, आर्द्रकर, प्रच्छादक, विन्यासकारी
264.	421	मनीटाल	मधुकारक, प्रतिपिण्डक
265.	422	ग्लेसिरोल	आर्द्रकर, बोर्डिंग एजेन्ट
266.	424	कई लान	थिकनर, स्थायीकारक
267.	425	कानजेक फलोर	थिकनर
268.	429	पैप्टोन्स	पायसीकारक
269.	430	पोलीओक्सीएथीलेन (8) स्टीरेट	पायसीकारक
270.	431	पोलीओक्सीएथीलेन (40) स्टीरेट	पायसीकारक
271.	432	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सार्बिटान मोनोलायरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
272.	433	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सार्बिटान मोनोलिफ्ट	पायसीकारक, परिक्षेपक
273.	434	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सार्बिटान मोनोपालमिटेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
274.	435	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सार्बिटान मोनोस्टीरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहाय्यककानाम	तकनीकीकृत्य
275.	436	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सॉर्बिटान ट्राईस्टीरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
276.	440	पेक्टिन्स	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक, जेलिंग एजेंट
277.	441	सुपरग्लेसिरिनेटिड हाईड्रोजिनेटिड रेपसीड आयल	पायसीकारक
278.	442	अमोनियम साल्ट आफ फॉसफेटिडिक एसिड	पायसीकारक
279.	443	ब्रोमिनेटिड वेजिटेबल आयल	पायसीकारक, स्थायीकारक
280.	444	सुक्रोस ऐसीटेट आइसोबूटाइरेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
281.	445	बुड रेसिन के ग्लेसीरोल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक
282.	446	स्कसिसटेरिन	पायसीकारक
283.	450	डिफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
284.	450(i)	डाईसोडियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
285.	450(ii)	ट्राईसोडियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
286.	450(iii)	टेट्रासोडियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
287.	450(iv)	डिपोटाशियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
288.	450(v)	टेट्रापोटाशियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
289.	450(vi)	डिकैल्शियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
290.	450(vii)	कैल्शियम डिहाईड्रोजन डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
291.	450(viii)	डिमैग्निशियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
292.	451	ट्राईफास्फेट	प्रच्छादक, अम्लता नियामक, विन्यासकार
293.	451(i)	पेंटासोडियम	प्रच्छादक, अम्लता नियामक, विन्यासकार
294.	451(ii)	पेंटापोटाशियम ट्राफास्फेट	प्रच्छादक, अम्लता नियामक, विन्यासकार
295.	452	पोलीफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक
296.	452(i)	सोडियम पोलीफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्याके	खाद्यसहाय्यककानाम	तकनीकीकृत्य
297.	452(ii)	पोटाशियम पोलीफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
298.	452(iii)	सोडियम कैल्शियम पोलीफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
299.	452(iv)	कैल्शियम पोलीफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
300.	452(v)	अमोनियम पोलीफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
301.	458	गामा साईक्लोडेक्सट्रीन	स्थायीकारक, बाईंडर
302.	459	बेटा-साईक्लोडेक्सट्रीन	स्थायीकारक, बाईंडर
303.	460	सेल्यूलोज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक, विन्यासकार
304.	460(i)	माइक्रोसाईस्टालीन सेल्यूलोज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक
305.	460(ii)	चूर्णित सेल्यूलोज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक
306.	461	मिथाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
307.	462	ईथाइल सेल्यूलोज	बाईंडर, फिल्टर
308.	463	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
309.	464	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल मिथाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
310.	465	मिथाइल ईथाइल सेल्यूलोज	थिकनर, एंटी फोर्मिंग एजेंट, पायसीकारक, स्थायीकारक
311.	466	सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
312.	467	ईथाइल हाईड्रोक्सीईथाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
313.	468	क्रासकेरामिलाज	स्थायीकारक, बाईंडर
314.	469	सोडियम कार्बोक्सीमिथाईल सेल्यूलोज, ईजाइमेटिकली हाईड्रोलाइज्ड	थिकनर, स्थायीकारक
315.	470	वसीय अम्ल के लवण (बेस एएल, सीए, एनए, एमजी, के और एनएच ₄ के साथ)	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रतिपिण्डक
316.	471	वसीय अम्ल के मोनो. और डि.ग्लेसिराइड्स	पायसीकारक, स्थायीकारक
317.	472क	ग्लेसिराल के ऐसेटिक और फैंटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
318.	472ख	ग्लेसिराल के लेक्टिक और फैंटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहयोग्यकानाम	तकनीकीकृत्य
319.	472ग	ग्लेसिराल के साईट्रिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
320.	472घ	फैटी एसिड के मोनो और डिग्लेसि-राईडस के टार्टरिक एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
321.	472ङ	ग्लेसिराल के डिऐसीटायलट्रिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
322.	472च	ग्लेसिल के मिश्रित टार्टरिक और फैटी एसिट ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
323.	472छ	सकसाईनिलेटिड मोनोग्लेसिराईडस	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
324.	473	फैटी एसिड के सुक्रोस ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
325.	474	सुक्रोग्लेसिराईडस	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
326.	475	फैटी एसिड के पोलिग्लेसिराल ईस्टस	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
327.	476	इंट्रस्टरीफाइड रिसिनोलेक एसिड के पोलिग्लेसिराल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
328.	477	फैटी एसिड के प्रोपाइलेन ग्लाइकोल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
329.	478	ग्लाइसिरोल और प्रोपाइलेन ग्लाइकोल के लेक्टिलेटिड फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
330.	479	फैटी एसिड के मोनो और डि-ग्लाइसिराईडस के साथ थर्मली आक्सीडाईज्ड सोयाबीन आयल	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
331.	480	डियोक्टाइल सोडियम सल्फोक्सीनेट	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
332.	481	सोडियम लेक्टिलेट	पायसीकारक, बटिंग एजेंट
333.	481(i)	सोडियम स्टिरायल लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
334.	481(ii)	सोडियम ओलियल लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
335.	482	कैल्शियम लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
336.	482(i)	कैल्शियम स्टिरायल लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
337.	482(ii)	कैल्शियम ओलियल लेक्टिलेटस	पायसीकारक, स्थायीकारक
338.	483	स्टिरायल टारट्रेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट
339.	484	स्टिरायल साइट्रेट	पायसीकारक, प्रच्छादक
340.	485	सोडियम स्टिरायल फ्यूमारेट	पायसीकारक
341.	486	कैल्शियम स्टिरायल फ्यूमारेट	पायसीकारक
342.	487	सोडियम लायरल सल्फेट	पायसीकारक
343.	488	इथोक्सीलेटिड मोनो- और डिग्लेसिराईडस	पायसीकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहाय्यककानाम	तकनीकीकृत्य
344.	489	मिथाइल ग्लूकोसाइड-कोकोनट आयल ईस्टर	पायसीकारक
345.	491	सार्बिटान मोनोस्टियरेट	पायसीकारक
346.	492	सार्बिटान ट्राईस्टियरेट	पायसीकारक
347.	493	सार्बिटान मोनोलाएरेट	पायसीकारक
348.	494	सार्बिटान मोनोओलिएट	पायसीकारक
349.	495	सार्बिटान मोनोपालमिटेड	पायसीकारक
350.	496	सार्बिटान ट्रायओलियेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
351.	500	सोडियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
352.	500(i)	सोडियम कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
353.	500(ii)	सोडियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
354.	500(iii)	सोडियम सेसक्वीकार्बोनेट	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
355.	501	पोटाशियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनायमक, स्थायीकारक
356.	501(i)	पोटाशियम कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, स्थायीकारक
357.	501(ii)	पोटाशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, स्थायीकारक
358.	503	अमोनियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेंट
359.	503(i)	अमोनियम कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेंट
360.	503(ii)	अमोनियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेंट
361.	504	मैग्निशियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेंट
362.	504(i)	मैग्निशियम कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेंट
363.	504(ii)	मैग्निशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेंट
364.	505	फेरियस कार्बोनेट	अम्लता विनायमक
365.	507	हाईड्रोक्लोरिक एसिड	अम्लता विनायमक
366.	508	पोटाशियम क्लोराइड	जेल्सिंग एजेंट
367.	509	कैल्शियम क्लोराइड	फहमग एजेंट
368.	510	अमोनियम क्लोराइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट
369.	511	मैग्निशियम क्लोराइड	फहमग एजेंट
370.	512	स्ट्रोनोयस क्लोराइड	प्रतिपिण्डक, कलर रिटेन्शन एजेंट
371.	513	सल्फ्यूरिक एसिड	अम्लता विनायमक
372.	514	सोडियम सल्फेट्स	अम्लता विनायमक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहायकका नाम	तकनीकीकृत्य
373.	515	पोटाशियम सल्फेट्स	अम्लता विनायामक
374.	516	कैल्शियम सल्फेट्स	डो कंडीशनर, प्रच्छादक, फहमग एजेन्ट
375.	517	अमोनियम सल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक
376.	518	मैग्निशियम सल्फेट	फहमग एजेन्ट
377.	519	क्यूपरिक सल्फेट	कलर फिक्सेटिव, परिरक्षी
378.	520	एल्यूमिनियम सल्फेट	फहमग एजेन्ट
379.	521	एल्यूमिनियम सोडियम सल्फेट	फहमग एजेन्ट
380.	522	एल्यूमिनियम पोटाशियम सल्फेट	अम्लता विनायामक, फहमग एजेन्ट
381.	523	एल्यूमिनियम अमोनियम सल्फेट	स्थायीकारक, फहमग एजेन्ट
382.	524	सोडियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायामक
383.	525	पोटाशियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायामक
384.	526	कैल्शियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायामक, फहमग एजेन्ट
385.	527	अमोनियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायामक
386.	528	मैग्निशियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायामक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
387.	529	कैल्शियम आक्साइड	अम्लता विनायामक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
388.	530	मैग्निशियम आक्साइड	प्रतिपिण्डक
389.	535	सोडियम फेरोसायनाइड	प्रतिपिण्डक
390.	536	पोटाशियम फेरोसायनाइड	प्रतिपिण्डक
391.	537	फेरियस हेक्सासायनोमैग्नेट	प्रतिपिण्डक
392.	538	कैल्शियम फेरोसायनाइड	प्रतिपिण्डक
393.	539	सोडियम थियोसल्फेट	प्रतिपिण्डक, प्रच्छादक
394.	541	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट	अम्लता विनायामक, स्थायीकारक
395.	541(i)	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट एसिडिक	अम्लता विनायामक, स्थायीकारक
396.	541(ii)	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट बेसिक	अम्लता विनायामक, स्थायीकारक
397.	542	बोन फास्फेट (अनिवार्यतः कैल्शियम फास्फेट, ट्राईबेसिक)	पायसीकारक, प्रतिपिण्डक, वाटर रिटेंशन एजेन्ट
398.	550	सोडियम सिलिकेट्स	प्रतिपिण्डक
399.	550(i)	सोडियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
400.	550(ii)	सोडियम मेटासिलिकेट	प्रतिपिण्डक
401.	551	सिलिकान डायोक्साइड, एमोरफायस	प्रतिपिण्डक
402.	552	कैल्शियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
403.	553	मैग्निशियम सिलिकेट्स	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहाय्यककानाम	तकनीकीकृत्य
404.	553(i)	मैग्निशियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
405.	553(ii)	मैग्निशियम ट्राईसिलिकेट	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
406.	553(iii)	टॉक	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
407.	554	सोडियम एल्यूमिनोसिलिकेट	प्रतिपिण्डक
408.	555	पोटाशियम एल्यूमिनोसिलिकेट	प्रतिपिण्डक
409.	556	कैल्शियम एल्यूमिनियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
410.	557	जिंक सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
411.	558	बेन्टोनाइट	प्रतिपिण्डक
412.	559	एल्यूमिनियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
413.	560	पोटाशियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
414.	570	फैटी एसिडस्	फोम स्थायीकारक, ग्लेजिंग एजेन्ट, एंटी फोमिंग एजेन्ट
415.	574	ग्लूकोनिक एसिड (डी.)	अम्लता विनायामक, रेंजिंग एजेन्ट
416.	575	ग्लूकोनो डेल्टा-लेक्टोन	अम्लता विनायामक, रेंजिंग एजेन्ट
417.	576	सोडियम ग्लूकोनेट	प्रच्छादक
418.	577	पोटाशियम ग्लूकोनेट	प्रच्छादक
419.	578	कैल्शियम ग्लूकोनेट	अम्लता विनायामक, फहमग एजेन्ट
420.	579	फेरियस ग्लूकोनेट	कलर रिटेंशन एजेन्ट
421.	580	मैग्निशियम ग्लूकोनेट	अम्लता विनायामक, फहमग एजेन्ट
422.	585	फेरियस लक्टेट	कलर रिटेंशन एजेन्ट
423.	586	4.हैक्साइलरिसोरसाइनल	कलर रिटेंशन एजेन्ट, प्रतिपिण्डक
424.	620	ग्लूटामिक एसिड (एल(अ))	सुवास वृद्धिकारक
425.	621	मोनोसोडियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
426.	622	मोनोपोटाशियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
427.	623	कैल्शियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
428.	624	मोनोअमोनियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
429.	625	मैग्निशियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
430.	626	गायनिलिक एसिड	सुवास वृद्धिकारक
431.	627	डाईसोडियम 5'-गायनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
432.	628	डाईपोटाशियम 5'-गायनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
433.	629	कैल्शियम 5'-गायनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
434.	630	आईनोसायनिक एसिड	सुवास वृद्धिकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहयोग्यककानाम	तकनीकीकृत्य
435.	631	डाईसोडियम 5'-आयनोसायनेट	सुवास वृद्धिकारक
436.	632	पोटाशियम आइनोसेट	सुवास वृद्धिकारक
437.	633	कैल्शियम 5'-आयनोसायनेट	सुवास वृद्धिकारक
438.	634	कैल्शियम 5'-राईबोनुक्लिपोटाईडस	सुवास वृद्धिकारक
439.	635	डाईसोडियम 5'-राईबोनुक्लिपोटाईडस	सुवास वृद्धिकारक
440.	636	माल्टोल	सुवास वृद्धिकारक
441.	637	ईथाइल माल्टोल	सुवास वृद्धिकारक
442.	638	सोडियम एल.एस्परटेटे	सुवास वृद्धिकारक
443.	639	डीएल.एलानाइन	सुवास वृद्धिकारक
444.	640	ग्लाइसाइन	सुवास वृद्धिकारक
445.	641	एल.लेयसाइन	सुवास वृद्धिकारक
446.	642	लाईसिन हाईड्रोक्लोराइड	सुवास वृद्धिकारक
447.	900क	पोलीडाईमिथाइलसिलोक्सेन	एंटी फोमिंग एजेन्ट, प्रतिपिण्डक, पायसीकारक
448.	900ख	मिथाइलफिनाइलपोलिसिलोक्सेन	एंटी फोमिंग एजेन्ट
449.	901	बिजवैक्स, व्हाइट एंड यलो	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट
450.	902	केनडेयला वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
451.	903	कारनायबा वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
452.	904	शैलेक	ग्लेजिंग एजेन्ट
453.	905क	मिनरल आयल, फुड ग्रेड	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
454.	905ख	पेट्रोलेटम पेट्रोलियूमायली	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
455.	905ग	पेट्रोलियम वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
456.	905ग(i)	माईक्रोक्रीस्टालिन वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
457.	905ग(ii)	पैराफिन वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
458.	906	बेनजाइन गम	ग्लेजिंग एजेन्ट
459.	907	हाईड्रोजिनेटिड पाली -1 डिसेन	ग्लेजिंग एजेन्ट
460.	908	राइस ब्रान वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
461.	909	सप्रमासेटी वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
462.	910	वैक्स ईस्टर्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
463.	911	फैटी एसिड के मिथाइल ईस्टर्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
464.	913	लानोलिन	ग्लेजिंग एजेन्ट
465.	915	ग्लाइसिरोल, मिथाइल, या कोलोफेन के पेटाऐरीथ्राईटोल ईस्टर्स	ग्लेजिंग एजेन्ट

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहाय्यककानाम	तकनीकीकृत्य
466.	916	कैल्शियम आयोडेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
467.	917	पोटाशियम आयोडेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
468.	918	नाइट्रोजन आक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
469.	919	नाइट्रोसायल क्लोराइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
470.	920	एल.सायसटेइन और इसके हाईड्रोक्लोराइडस- सोडियम और पोटाशियम साल्ट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
471.	921	एल.सायसटेइन और इसके हाईड्रोक्लोराइडस- सोडियम और पोटाशियम साल्ट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
472.	922	पोटाशियम परसल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
473.	923	अमोनियम परसल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
474.	924क	पोटाशियम ब्रोमेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
475.	924ख	कैल्शियम ब्रोमेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
476.	925	क्लोराइन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
477.	926	क्लोराइन डायोक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
478.	927क	एजाडीकारबोनामाइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
479.	927ख	कार्बामाइड (यूरिया)	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
480.	928	बेनजोयल पेरोक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, परिरक्षी
481.	929	एसीटोन पेराक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
482.	930	कैल्शियम पेराक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
483.	938	एरगोन	पैकिंग गैस
484.	939	हेलियम	पैकिंग गैस
485.	940	डिक्लोरोडिफ्लूरोइथेन	प्रणोदक, लिक्विड फ्रीजेन्ट
486.	941	नाइट्रोजन	पैकिंग गैस, फ्रीजेन्ट
487.	942	नाइट्रोयस आक्साइड	प्रणोदक (प्रोपेलेंट)
488.	943क	ब्यूटेन	प्रणोदक
489.	943ख	आइसोब्यूटेन	प्रणोदक
490.	944	प्रोपेन	प्रणोदक
491.	945	क्लोरोपेंटाफ्लूरोइथेन	प्रणोदक
492.	946	ओक्टाफ्लोरोसाईक्लोब्यूटेन	प्रणोदक
493.	948	आक्सीजन	पैकिंग गैस
494.	950	ऐसीसल्फेम पोटाशियम	मधुकारक, सुवास वृद्धकारक
495.	951	एप्रटेम	मधुकारक, सुवास वृद्धकारक

क्र.सं.	आर्टि.एन.एस.संख्यांक	व्यावसायिकव्यवसायिककानाम	नकलीकृत
496.	952	साइक्लामिक एसिड (और एनए, के, सीए	मधुकारक
497.	953	आइसोमास्ट (आइसोमास्टीडोल)	मधुकारक, प्रोपिण्डक, बॉल्कम एजेंट, लीजिंग एजेंट
498.	954	सेकीन (और एनए, के, सीए मास्ट)	मधुकारक
499.	955	सुक्रालीज (ट्राइक्लोरोलैक्टोसुक्रोस)	मधुकारक
500.	956	एलीटेम	मधुकारक
501.	957	थाउमिन	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
502.	958	ग्लाइसिरीजिन	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
503.	959	नियोहेसपीरीडाइन डाईहाइड्रोक्लोरलकोन	मधुकारक
504.	960	स्ट्रिचोसमाइड	मधुकारक
505.	964	पोलीग्लाइसिडील सिरप	मधुकारक
506.	965	मास्टिडील और मास्टिल सिरप	मधुकारक, स्थायीकारक, पायसीकारक
507.	966	लक्टडील	मधुकारक, विन्यासकार
508.	967	साईलिडील	मधुकारक, आर्द्रकर, स्थायीकारक, पायसीकारक, स्थिकार
509.	968	एरिथराइडील	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक, आर्द्रकर
510.	999	क्यूलिनाइया एकसैटैक्टस	फॉर्मिंग एजेंट
511.	1000	कॉलिक एसिड	पायसीकारक
512.	1001	कोलाइन साल्स और ईस्टर्स	पायसीकारक
513.	1001(i)	कोलाइन एसिनाट	पायसीकारक
514.	1001(ii)	कोलाइन कार्बोनेट	पायसीकारक
515.	1001(iii)	कोलाइन क्लोराइड	पायसीकारक
516.	1001(iv)	कोलाइन साईट्रेट	पायसीकारक
517.	1001(v)	कोलाइन टारट्रेट	पायसीकारक
518.	1001(vi)	कोलाइन लेक्टेट	पायसीकारक
519.	1100	एमिलसिस	फ्लोरिडेंट एजेंट
520.	1101	प्रोटेसिस	फ्लोरिडेंट एजेंट, स्थायीकारक, टैडराईज, सुवास वृद्धिकारक
521.	1101(i)	प्रोटेस	फ्लोरिडेंट एजेंट, स्थायीकारक, टैडराईज, सुवास वृद्धिकारक
522.	1101(iii)	पापन	फ्लोरिडेंट एजेंट, स्थायीकारक, टैडराईज, सुवास वृद्धिकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहयोग्यककानाम	तकनीकीकृत्य
523.	1101(iii)	ब्रोमिलेन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक
524.	1101(iv)	फाईसिन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक
525.	1102	ग्लूकोज आक्सीडेस	प्रतिपिण्डक
526.	1103	इन्वर्टेसिस	स्थायीकारक
527.	1104	लिपासेस	सुवास वृद्धिकारक
528.	1105	लाइसोजाइम	परिरक्षी
529.	1200	पोलीडेक्सट्रोसिस ए और एन	वर्लिकग एजेन्ट, स्थायीकारक, थिकनर, आर्द्रकर, विन्यासकार
530.	1201	पोलीविनाइलपाईरोलिडोन	बोर्डिंग एजेन्ट, स्थायीकारक, क्लेरीफाइंग एजेन्ट, परिरक्षक
531.	1202	पोलीविनाइलपोलीपाईरोलिडोन	रंग स्थायीकार, कोलायडल, स्थायीकारक
532.	1503	केस्टर आयल	फिफोज एजेन्ट
533.	1505	ट्राईथाइल साईट्रेट	मो. स्थायीकारक
534.	1518	ट्रायासिटिन	प्रच्छादक
535.	1520	प्रोपाईलेन ग्लाइकोल	प्रच्छादक, वैटिंग एजेन्ट, परिरक्षक
536.	1521	पोलीथाईलेन ग्लाइकोल	एंटी फोमिंग एजेन्ट
अनुपूरक सूची - उपांतरित स्टाच			
537.	1400	डेक्सट्राईन्स, ग्लोस्टिड स्टाच सफेद और पीला	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
538.	1401	अम्ल उपचारित स्टाच	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
539.	1402	क्षारीय उपचारित स्टाच	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
540.	1403	ब्लिच किया गया स्टाच	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
541.	1404	आक्सीडाईज्ड स्टाच	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
542.	1405	स्टाच, ईन्जाइन उपचारित	थिकनर
543.	1410	मोनोस्टाच फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
544.	1411	डाईस्टाच ग्लाइसिरोल	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
545.	1412	डाईस्टाच फास्फेट सोडियम टाईमेटाफास्फेट के साथ ईस्टेरिफाइड	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
546.	1413	फास्फेटिड डाईस्टाच फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
547.	1414	एसिट्राईलेटिड डाईस्टाच फास्फेट	पायसीकारक, थिकनर, बाईन्डर
548.	1420	एसिटिक एनिहाईड्राइड के साथ ईस्ट्रीफाइड स्टाच एसिटेट	स्थायीकारक, थिकनर

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्यसहयोज्यककानाम	तकनीकीकृत्य
549	1421	विनाईल ऐसिटेट के साथ ईस्ट्रीफाइड स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर
550	1422	ऐसिटोईलेटिड डिस्पेच एडिपेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर, पायसीकारक
551	1423	ऐसिटोईलेटिड डिस्पेच ग्लाइकॉर्ड	स्थायीकारक, थिकनर,
552	1440	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर,
553	1442	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल डाईस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर, पायसीकारक
554	1443	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल डाईस्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर,
555	1450	स्टार्च सोडियम ओक्टायाल सक्साइनेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर

(ख) खाद्य योज्यकों लिए अंतरराष्ट्रीय संख्यांक पद्धति (आईएनएस) द्वारा विन्यस्त वर्णानुक्रमिक सूची

आई.एन.एस. संख्यांक सहित वर्णानुक्रम अनुसार श्रेणीविन्यस्त की गई निम्नलिखित सूची इन खाद्य सहयोज्यकों या उनके प्रयोगों की कोड के अनुसार केवल पहचान करने के लिए है। कोड के अनुसार खाद्य सहयोज्यक की सूची और खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2010 के अधीन अनुज्ञात खाद्य सहयोज्यक, परिशिष्टों सहित, इन विनियमों में सुचीबद्ध किए गए हैं।

नीचे दी गई सूची तारीख 23.11.2005 को कोडेक्स द्वारा प्रकाशित अनुसार है। किसी प्रकार के पुनरीक्षण के लिए जेडसीएफए/काड वेबसाइट (www.codexalimentarius.net, www.codexalimentarius.net/web/jecfa.jsp) के प्रति निर्देश किया जा सकता है:

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्ययोज्यकोंकानाम	तकनीकीकृत्य
1.	370	1, 4-हैप्टोनोलेक्टोन	अम्लता विनायमक, विभोजनकारी
2.	586	4.हैक्साइलरिसोरसाइनल	कलर रिटेंशन एजेंट, प्रतिपिण्डक
3.	950	ऐसीसल्फेम पोटेशियम	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
4.	260	ऐसेटिक एसिड, ग्लेसियल	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
5.	472क	ग्लेसिराल के ऐसेटिक और फैंटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
6.	929	एसीटोन पेराक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट
7.	355	एडिपिक एसिड	अम्लता विनायमक
8.	406	अगार	थिकनर, जेलिंग एजेंट, स्थायीकारक
9.	400	ऐलजिनिक एसिड	थिकनर, स्थायीकारक
10.	956	एलीटेम	मधुकारक
11.	103	एल्कानेट	रंग
12.	129	एल्यूरेयर्ड एसी/फास्ट रेड ई	रंग
13.	307	एल्फा-टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
14.	173	एल्यूमिनियम	रंग
15.	523	एल्यूमिनियम अमोनियम सल्फेट	स्थायीकारक, फर्मिंग एजेंट
16.	522	एल्यूमिनियम पोटेशियम सल्फेट	अम्लता विनायमक, फर्मिंग एजेंट

क्र.सं.	आई.एन.एस. संख्यांक	खाद्यायन्यकांकानाम	तकनीकीकाम
17.	559	एल्यूमिनियम सिलिकेट	प्रतिपुष्क
18.	521	एल्यूमिनियम सिलिकेट	फर्निचर एवम्
19.	520	एल्यूमिनियम सल्फेट	फर्निचर एवम्
20.	123	एमाथेस	रंग
21.	264	अमोनियम ऐसिटेट	अम्लता विनायक
22.	359	अमोनियम एडिक्टेट	अम्लता विनायक
23.	403	अमोनियम एलजिनेट	फिकनर, स्थायीकारक
24.	503(i)	अमोनियम कार्बोनेट	अम्लता विनायक, रैजिग एवम्
25.	503	अमोनियम कार्बोनेट	अम्लता विनायक, रैजिग एवम्
26.	510	अमोनियम क्लोराइड	फर्निचर एवम्
27.	380	अमोनियम साइट्रेट	अम्लता विनायक
28.	368	अमोनियम फ्यूमरेट	अम्लता विनायक
29.	503(ii)	अमोनियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनायक, रैजिग एवम्
30.	527	अमोनियम हाइड्रोजेनसल्फेट	अम्लता विनायक
31.	328	अमोनियम लवट	अम्लता विनायक, फर्निचर एवम्
32.	349	अमोनियम मोलेट	अम्लता विनायक
33.	923	अमोनियम परसल्फेट	फर्निचर एवम्
34.	342	अमोनियम फास्फेट	अम्लता विनायक, फर्निचर एवम्
35.	452(v)	अमोनियम फोस्फोरिक एसिड	अम्लता विनायक, फर्निचर एवम्, प्रच्छिदक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवशोषक
36.	442	अमोनियम साल्ट आफ फास्फेटिक एसिड	पायसीकारक
37.	517	अमोनियम सल्फेट	फर्निचर एवम्, स्थायीकारक
38.	1100	एथिलेनस	फर्निचर एवम्
39.	160ख	अनाडी एक्सट्रैक्ट	रंग
40.	323	एनाक्सीम	प्रतिआक्सीकारक
41.	163(i)	एथोसाएनिन	रंग
42.	163	एथोसाएनिन	रंग
43.	409	एथिलेनोक्साइड	फिकनर, रैजिग एवम्, स्थायीकारक
44.	938	एथिलेनोक्साइड	फिकनर, रैजिग एवम्, स्थायीकारक
45.	300	एथिलेनोक्साइड (एल)	प्रतिआक्सीकारक
46.	304	एथिलेनोक्साइड पॉलिमर	प्रतिआक्सीकारक
47.	305	एथिलेनोक्साइड पॉलिमर	प्रतिआक्सीकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्ययोज्यकॉकानाम	तकनीकीकृत्य
48.	951	एप्रैम	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
49.	927क	एजाडीकारबोनामाइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
50.	122	अजोरबाइन	रंग
51.	408	बेकर्सयीस्ट लाईकेन	रंग
52.	901	बिजवैक्स, व्हाइट एंड यलो	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट
53.	162	बीट रेड	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट
54.	558	बेन्टोनाइट	प्रतिपिण्डक
55.	210	बेनजोइक एसिड	परिरक्षी
56.	906	बेनजाइन गम	ग्लेजिंग एजेन्ट
57.	928	बेनजोयल पेरोक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, परिरक्षी
58.	160च	बेटा-एपो-8' करोटेनिक एसिड, मिथाइल या ईथाइल ईस्टर	
59.	160ङ	बेटा-एपो-करोटेनल	रंग
60.	160क(i)	बेटा-करोटेन (साईथेटिक)	रंग
61.	459	बेटा-साईक्लोडेक्सट्रीन	स्थायीकारक, बाईंडर
62.	163(iii)	ब्लैककरांट एक्सट्रेक्ट	रंग
63.	542	बोन फास्फेट (अनिवार्य रूप से कैल्शियम फास्फेट, ट्राइबेसिक)	रंग
64.	151	ब्रिलियंट ब्लैक पीएन	रंग
65.	133	ब्रिलियंट ब्ल्यू एफसीएफ	रंग
66.	1101(iii)	ब्रोमिलेन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराइजर, सुवास वृद्धिकारक
67.	443	ब्रोमिनेटिड वेजिटेबल आयल	पायसीकारक, स्थायीकारक
68.	154	ब्राउन एफके	रंग
69.	155	ब्राउन एचटी	रंग
70.	943क	ब्यूटेन	प्रणोदक
71.	320	बूटीलेटिड हाइड्रोक्सीएनीसोल	प्रतिआक्सीकारक
72.	321	बूटीलेटिड हाइड्रोक्सीटोल्न	प्रतिआक्सीकारक
73.	629	कैल्शियम 5'-गायनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
74.	633	कैल्शियम 5'-आयनोसायनेट	सुवास वृद्धिकारक
75.	634	कैल्शियम 5'-राईबोनुक्लियोटाईडस	सुवास वृद्धिकारक
76.	263	कैल्शियम ऐसिटेट	परिरक्षी, स्थायीकारक, अम्लता विनियामक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्ययोज्यकोंका नाम	तकनीकीकृत्य
77.	404	कैल्शियम एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक, जेलिंग एजेन्ट, एंटी फोमिंग एजेन्ट
78.	556	कैल्शियम एल्यूमिनियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
79.	302	कैल्शियम एस्काबेंट	प्रतिआक्सीकारक
80.	213	कैल्शियम बेंजोएट परिरक्षी	परिरक्षी
81.	924ख		
82.	170(i)	कैल्सियम कार्बोनेट	प्रतिपिण्डक
83.	170	कैल्सियम कार्बोनेट	सतही रंजक, प्रतिपिण्डक, स्थायीकारक
84.	509	कैल्शियम क्लोराइड	फर्मिंग एजेन्ट
85.	333	कैल्शियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, फर्मिंग एजेंट
86.	450(vii)	कैल्शियम डिहाईड्रोजन डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
87.	385	कैल्शियम डाईसोडियम ईथाइलेन डायामाइन-टेट्रा-एसीटेट	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
88.	538	कैल्शियम फेरोसायनायड	प्रतिपिण्डक
89.	238	कैल्शियम फोरमेट	परिरक्षी
90.	367	कैल्शियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनायमक
91.	578	कैल्शियम ग्लूकोनेट	अम्लता विनायमक, फर्मिंग एजेन्ट
92.	623	कैल्शियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
93.	383	कैल्शियम ग्लाइसिरोफास्फेट	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
94.	170(ii)	कैल्सियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	प्रतिपिण्डक
95.	352(i)	कैल्शियम हाईड्रोजन मालेट	अम्लता विनायमक
96.	227	कैल्शियम हाईड्रोजन सल्फाइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
97.	526	कैल्शियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायमक, फर्मिंग एजेन्ट
98.	916	कैल्शियम आयोडेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
99.	318	कैल्शियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
100.	327	कैल्शियम लक्टेट	अम्लता विनियामक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
101.	399	कैल्शियम लैक्टोबायोनेट	स्थायीकारक
102.	482	कैल्शियम लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
103.	352(ii)	कैल्शियम मालेट	अम्लता विनायमक
104.	352	कैल्शियम मालेट्स	अम्लता विनायमक
105.	482(ii)	कैल्शियम ओलिलल लेक्टिलेट्स	पायसीकारक, स्थायीकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्ययोज्यकोंका नाम	तकनीकीकृत्य
106.	529	कैल्शियम आक्साइड	अम्लता विनायमक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
107.	930	कैल्शियम पेराक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
108.	341	कैल्शियम फास्फेट्स	अम्लता विनायमक, विन्यासक, जल अवरोधक कर्मक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, रेंजिंग एजेन्ट, स्थायीकारक, प्रतिपिण्डक
109.	452(iv)	कैल्शियम पोलीफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
110.	282	कैल्शियम प्रोपायोनेट	परिरक्षी
111.	552	कैल्शियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
112.	203	कैल्शियम साबैट	परिरक्षी
113.	486	कैल्शियम स्टिरायल प्यूमारेट	पायसीकारक
114.	482(i)	कैल्शियम स्टिरायल लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
115.	516	कैल्शियम सल्फेट्स	डो कंडीशनर, प्रच्छादक, फर्मिंग एजेन्ट
116.	226	कैल्शियम सफाइट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
117.	354	कैल्शियम टार्टेट	अम्लता विनायमक
118.	902	केनडेयला वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
119.	161छ	कैथाजेनथिन	रंग
120.	150क	केरामल 1.प्लेन	रंग
121.	150ख	केरामल 2.कास्टिक सल्फेट प्रोसैस	रंग
122.	150ग	केरामल 3.अमोनिया प्रोसैस	रंग
123.	150घ	केरामल 4.अमोनिया सल्फेट प्रोसैस	रंग
124.	927ख	कार्बामाइड (यूरिया)	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
125.	152	कार्बन ब्लैक (हाईड्रोकार्बन)	रंग
126.	290	कार्बन डाइक्साइड	कोबोनेटिंग एजेन्ट, पैकिंग एजेन्ट
127.	120	कारमाईन्स	रंग
128.	903	कारनायबा वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
129.	410	करोब बिन गन	थिकनर, स्थायीकारक
130.	160क	करोटेन्स	रंग
131.	407	कैराजीनन और इसके एनए, के, एनएच4 साल्ट (फरसीलारन सहित)	थिकनर, जेलिंग एजेन्ट, स्थायीकारक
132.	1503	जैतून का तेल	रिलीज एजेन्ट
133.	460	सेल्यूलोज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक, विन्यासकार

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्ययोज्यकॉकानाम	तकनीकीकृत्य
134	925	क्लोराइन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
135	926	क्लोराइन डायोक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
136	945	क्लोरोपेंटाफ्लूरोईथेन	प्रणोदक
137	140	क्लोरोफाइल	रंग
138	141(i)	क्लोरोफाइल कापर काम्पलेक्स	रंग
139	141(ii)	क्लोरोफाइल कापर काम्पलेक्स, सोडियम और पोटेशियम साल्ट	रंग
140	1000	कोलिक एसिड	पायसीकारक
141	1001(i)	कोलाइन एसेनटेट	पायसीकारक
142	1001(ii)	कोलाइन कार्बोनेट	पायसीकारक
143	1001(iii)	कोलाइन क्लोराइड	पायसीकारक
144	1001(iv)	कोलाइन साइट्रेट	पायसीकारक
145	1001(vi)	कोलाइन लेक्टेट	पायसीकारक
146	1001	कोलाइन साल्ट्स और ईस्टर्स	पायसीकारक
147	1001(v)	कोलाइन टारट्रेट	पायसीकारक
148	330	साइट्रेट एसिड	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
149	472ग	ग्लेसिराल के साइट्रिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
150	121	सिटारस रेड 2	रंग
151	141	कापर क्लोरोफाइल्स	रंग
152	468	क्रासकेरोमिलाज	स्थायीकारक, बाईंडर
153	519	क्यूपरिक सल्फेट	कलर फिक्सेटिव, परिरक्षी
154	100(i)	करक्यूमिन	रंग
155	100	करक्यूमिन्स	रंग
156	424	कर्ट लान	धिकनर, स्थायीकारक
157	952	साइक्लामिक एसिड और एनए, के, सीए (साल्ट)	मधुकारक
158	265	डिहाईड्रोएसेटिक एसिड	परिरक्षी
159	472ङ	ग्लेसिराल के डिऐसीटायलट्रिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
160	342(ii)	डाईअमोनियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्ययोज्यकोंकानाम	तकनीकीकृत्य
161	450(vi)	डिकैल्शियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
162	341(ii)	डिकैल्शियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
163	940	डिक्लोरोडिफ्लूरोइथेन	प्रणोदक, लिक्विड फ्रीजेन्ट
164	389	डायलायरल थियोडिप्रोपायनेट	प्रतिपिण्डक
165	450(viii)	डिमैग्निशियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
166	343(ii)	डिमैग्निशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक
167	242	डाईमिथाइल डाईकार्बोनेट	परिरक्षी
168	480	डियोक्टाइल सोडियम सल्फोक्सीनेट	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
169	230	डाईफिनायल	परिरक्षी
170	450	डिफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
171	628	डाईपोटाशियम 5'-गायनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
172	450(iv)	डिपोटाशियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
173	340(ii)	डिपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
174	336(ii)	डिपोटाशियम टार्टेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
175	627	डाईसोडियम 5'-गायनिलेट	सुवास वृद्धिकारक
176	631	डाईसोडियम 5'-आयनोसायनेट	सुवास वृद्धिकारक
177	635	डाईसोडियम 5'-राईबोनुक्लिओटाईड्स	सुवास वृद्धिकारक
178	450(i)	डाईसोडियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
179	386	डाईसोडियम ईथाइलेन-डायामाइन-टेट्रा एसीटेट	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
180	331(ii)	डाईसोडियम मोनोहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
181	339(ii)	डाईसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
182	335(ii)	डाईसोडियम टार्टेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्ययोज्यकाँकनाम	तकनीकीकृत्य
183	364(ii)	डायासोडियम सक्साइनेट	अम्लता विनायमक, सुवास वृद्धिकारी
184	390	डिसटियराइल थियोडायाप्रोपायोनेट	प्रतिपिण्डक
185	639	डीएल- ऐलानाइन	प्रतिपिण्डक
186	312	डोडिसाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
187	968	एरिथराइटोल	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक, आर्द्रकर
188	127	इराईथ्रोसाइन	रंग
189	488	ईथोक्सीलेटिड मोनो. और डिग्लेसिराइडस	पायसीकारक
190	324	इथोक्सीकुइन	प्रतिआक्सीकारक
191	462	ईथाइल सेल्युलाज	बाईंडर, फिलर
192	313	ईथाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
193	467	ईथाइल हाईड्रोक्सीईथाइल सेल्युलाज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
194	637	ईथाइल माल्टोल	सुवास वृद्धिकारक
195	214	ईथाइल पी.हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
196	143	फास्ट ग्रीन एफ सी एफ	रंग
197	570	फैटी एसिडस्	फोम स्थायीकारक, ग्लेजिंग एजेन्ट, एंटी फोर्मिंग एजेन्ट
198	381	फेरिक अमोनियम साइट्रेट	प्रतिपिण्डक
199	505	फेरियस कार्बोनेट	अम्लता विनायमक
200	585	फेरियस लक्टेट	कलर रिटेंशन एजेन्ट
201	537	फेरियस हेक्सासायनोमैग्नेट	प्रतिपिण्डक
202	585	फेरियस लक्टेट	कलर रिटेंशन एजेन्ट
203	1101(iv)	फाईसिन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक
204	161क	फ्लावोक्सनथीन	रंग
205	240	फोरमालडिहाइड	परिरक्षी
206	236	फोरमिक एसिड	परिरक्षी
207	297	फ्यूमरिक एसिड	अम्लता विनायमक
208	458	गामा साईक्लोडेक्सट्रीन	स्थायीकारक, बाईंडर
209	164	गारडेनिया यलो	रंग
210	418	जीलान गम	थिकनर, स्थायीकारक, जेलिंग एजेंट
211	574	ग्लूकोनिक एसिड (डी.)	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेन्ट
212	575	ग्लूकोनो डेल्टा-लेक्टोन	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेन्ट

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाली/अध्यात्मिक/नाम	तकनीकी/कला
213	1102	लूकोल आक्सीडस	प्रतिपण्डक
214	620	लूटमिक एसिड (एल(अ).)	सुवास वृद्धिकारक
215	422	लैसिल	आर्दक, बॉटिंग एजेंट
216	445	वूड रिसन के लैसिल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक
217	915	लाइसिल, मिथिल, या कोलोकेन के फेदाएरीथाईडोल ईस्टर्स	लैजिंग एजेंट
218	640	लाईसाइन	सुवास वृद्धिकारक
219	958	लाईसिलिन	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
220	175	गोल्ड	रंग
221	163(ii)	ग्रेप रिकन एक्सट्रैक्ट	रंग
222	142	ग्रीन एस	रंग
223	314	गुआयक रिसन	प्रतिआक्सीकारक
224	626	गायानिलिक एसिड	सुवास वृद्धिकारक
225	412	गुआर गम	शिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
226	414	गम अरेबिक (एकोसेया गम)	शिकनर, स्थायीकारक
227	419	गम वाटी	शिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
228	241	गम गुआइकम	परिक्षी
229	939	हेलियम	शैक्लिंग गैस
230	209	हेप्टाइन पी-हेइड्रोक्सीबेनजोएट	परिक्षी
231	239	हेक्सासिथाईलेन टेट्रासाइन	परिक्षी
232	507	हाईड्रोक्लोरिक एसिड	अम्लता विनायक
233	907	हाईड्रोक्सीनोडोल घाली - 1 डिसेन	लैजिंग एजेंट
234	463	हाईड्रोक्सीग्राफाइन सेल्यूलोज	शिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
235	464	हाईड्रोक्सीग्राफाइन मिथाइन सेल्यूलोज	शिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
236	132	हाइग्राइन	रंग
237	630	आईनोसायनिक एसिड	सुवास वृद्धिकारक
238	1103	इन्वर्टीस	स्थायीकारक
239	172(i)	आयरन आक्साइड, काला	रंग
240	172(iii)	आयरन आक्साइड, लाल	रंग
241	172(iiii)	आयरन आक्साइड, पीला	रंग
242	172	आयरन आक्साइड	रंग
243	315	आईसोपासकार्बिक एसिड	प्रतिआक्सीकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्ययोज्यकोकानाम	तकनीकीकृत्य
244	943ख	आइसोव्यूटेन	प्रणोदक
245	953	आइसोमाल्ट (आइसोमाल्टीटोल)	मधुकारक, प्रतिपिण्डक, बल्किंग एजेन्ट, ग्लेजिंग एजेन्ट
246	384	आइसोप्रोपाइल साइट्रेट्स	प्रतिपिण्डक, परिरक्षी, प्रच्छादक
247	416	कराया गम	थिकनर, स्थायीकारक
248	425	कानजेक फ्लोर	थिकनर
249	161ग	राइटोजेनथिन	रंग
250	920	एल.सायसटेइन और इसके हाईड्रोक्लोराइडस-सोडियम और पोटेशियम साल्ट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
251	921	एल-सायसटेइन और इसके हाईड्रोक्लोराइडस-सोडियम और पोटेशियम साल्ट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
252	641	एल-लेयसाइन	सुवास वृद्धिकारक
253	270	लैक्टिक एसिड (एल.,डी.और डीएल.)	अम्लता विनियामक
254	472ख	ग्लेसिराल के लैक्टिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
255	966	लक्टिटोल	मधुकारक, विन्यासकार
256	478	ग्लाइसिराल और प्रोपाइलेन ग्लाइकोल के लैक्टिलेटिड फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
257	913	लानोलिन	ग्लेजिंग एजेन्ट
258	344	लेसिथिन साइट्रेट	परिरक्षी
259	322	लेसीथिन्स	प्रतिआक्सीकारक
260	1104	लिपासेस	सुवास वृद्धिकारक
261	180	लिथोल रुबिन बीके	रंग
262	161ख	लूटियन	रंग
263	160घ	लाईकोपेन	रंग
264	642	लाईसिन हाईड्रोक्लोराइड	सुवास वृद्धिकारक
265	1105	लाइसोजाइम	परिरक्षी
266	504(i)	मैग्निशियम कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
267	504	मैग्निशियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
268	511	मैग्निशियम क्लोराइड	फर्मिंग एजेन्ट

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्योपयोगिकोंका नाम	तकनीकीकृत्य
269	345	मैग्निशियम साइट्रेट	अम्लता विनायमक
270	580	मैग्निशियम ग्लूकोनेट	अम्लता विनायामक, फर्मिंग एजेन्ट
271	625	मैग्निशियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
272	504(ii)	मैग्निशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
273	528	मैग्निशियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायामक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
274	329	मैग्निशियम लक्टेट (डी.,एल.)	अम्लता विनायामक, वियोजन के लिए सिनरजिस्ट
275	530	मैग्निशियम आक्साइड	प्रतिपिण्डक
276	343	मैग्निशियम फास्फेट्स	अम्लता विनायामक, प्रतिपिण्डक
277	553(i)	मैग्निशियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
278	553	मैग्निशियम सिलिकेट्स	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
279	518	मैग्निशियम सल्फेट	फहमग एजेन्ट
280	553(ii)	मैग्निशियम ट्राईसिलिकेट	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
281	296	मलिक एसिड (डी.एल.एल.)	अम्लता विनायामक, सुवासक
282	965	माल्टिटोल और माटिटोल सिरप	मधुकारक, स्थायीकारक, पायसीकारक
283	636	माल्टोल	सुवास वृद्धिकारक
284	130	मेनासकोरुबिन	रंग
285	421	मनीटोल	मधुकारक, प्रतिपिण्डक
286	353	मेटार्टरिक एसिड	अम्लता विनायमक
287	461	मिथाइल सेल्युलाज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक
288	911	फैटी एसिड के मिथाइल ईस्टर्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
289	465	मिथाइल ईथाइल सेल्युलाज	थिकनर, एंटी फोर्मिंग एजेन्ट, पायसीकारक, स्थायीकारक
290	489	मिथाइल ग्लूकोसाइड-कोकोनट आयल ईस्टर	पायसीकारक
291	218	मिथाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
292	900ख	मिथाइलफिनाइलपोलिसिलोक्सेन	एंटी फोर्मिंग एजेन्ट
293	460(i)	माइक्रोसाईस्टालीन सेल्युलाज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक
294	905ग(i)	माइक्रोक्रिस्टालिन वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
295	905क	मिनरल आयल, फुड ग्रेड	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
296	472च	ग्लेसिल के मिश्रित टार्टरिक और फैटी एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्योपयोगीका नाम	तकनीकीकृत्य
297	306	मिक्सड टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
298	471	वसीय अम्ल के मोनो. और डि.ग्लूटेसिडाइडस	पायसीकारक, स्थायीकारक
299	624	मोनोअमोनियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
300	342(i)	मोनोअमोनियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
301	341(i)	मोनो कैल्शियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
302	343(i)	मोनोमैग्निशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, प्रतिपिण्डक
303	622	मोनोपोटाशियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
304	340(i)	मोनोपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
305	336(i)	मोनोपोटाशियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
306	621	मोनोसोडियम ग्लूटामेट	सुवास वृद्धिकारक
307	339(i)	मोनोसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
308	364(i)	मोनोसोडियम सक्साइनेट	अम्लता विनायमक, सुवास वृद्धिकारी
309	335(i)	मोनोसोडियम टार्टरेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
310	160क(ii)	नेचरल एक्सट्रैक्ट्स	रंग
311	959	नियोहेसपेरीडाइन डाईहाईड्रोक्लोरोन	मधुकारक
312	375	निकोटिनिक एसिड	रंग अवरोधक
313	234	नाईसिन	परिरक्षी
314	941	नाईट्रोजन	पैकिंग गैस, फ्रीजेन्ट
315	918	नाईट्रोजन आक्साइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
316	919	नाईट्रोसायल क्लोराइड	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
317	942	नाईट्रोयस आक्साइड	प्रणोदक (प्रोपेलेंट)
318	411	ओएट गम	थिकनर, स्थायीकारक
319	946	ओक्टाफ्लोरोसाईक्लोब्यूटेन	प्रणोदक
320	311	ओक्टाइल ग्लूटेट	प्रतिआक्सीकारक
321	182	आरचिल	रंग
322	231	आर्थो-फिनाइलफिनोल	परिरक्षी
323	338	आर्थोफासफोरिक एसिड	अम्लता विनायमक, प्रच्छादक, प्रतिआक्सीकारक सिनरजिस्ट

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्ययोज्यकोंका नाम	तकनीकीकृत्य
324	948	आक्सीजन	पैकिंग गैस
325	387	आक्सी स्टेरिन	प्रतिपिण्डक, प्रच्छादक
326	1101(ii)	पापेन	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टैंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक
327	160ग	पपरिका ओलियोरेसिन	रंग
328	905ग(ii)	पैराफिन वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
329	131	पेटेंट ब्ल्यू बी	रंग
330	440	पेक्टिन्स	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक, जेलिंग एजेन्ट
331	451(ii)	पेंटापोटाशियम ट्राफास्फेट	प्रच्छादक, अम्लता नियामक, विन्यासकार
332	451(i)	पेंटासोडियम	प्रच्छादक, अम्लता नियामक, विन्यासकार
333	429	पैप्टोन्स	पायसीकारक
334	905ख	पेट्रोलेटम पेट्रोलियुमायली	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
335	905ग	पेट्रोलियम वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट, रिलीज एजेन्ट, सीलिंग एजेन्ट
336	391	फाइटिक एसिड	प्रतिपिण्डक
337	235	पिराराईसिन (नाटामाईसिन)	परिरक्षी
338	1200	पोलीडेक्सट्रोसिस ए और एन	बल्किंग एजेन्ट, स्थायीकारक, थिकनर, आर्द्रकर, विन्यासकार
339			
340			
341	475	फैटी एसिड के पोलीग्लेसिराल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
342	476	इंटरस्टीरिफाइड रिसिनोलेक एसिड के पोलीग्लेसिराल ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
343	964	पोलीग्लाइसिटोल सिरप	मधुकारक
344	432	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सोर्बिटान मोनोलायरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
345	433	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सॉर्बिटान मोनोलायरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
346	434	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सॉर्बिटान मोनोपालमिटेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
347	435	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सॉर्बिटान मोनोस्टीरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक
348	436	पोलीओक्सीएथीलेन (20) सॉर्बिटान ट्राईस्टीरेट	पायसीकारक, परिक्षेपक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्ययोज्यकोंका नाम	तकनीकीकृत्य
349	431	पोलीओक्सीएथीलेन (40) स्टीरेट	पायसीकारक
350	430	पोलीओक्सीएथीलेन (8) स्टीरेट	पायसीकारक
351	452	पोलीफास्फेट्स	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक
352	1202	पोलीविनाइलपोलीपाईरोलिडोन	रंग स्थायीकार, कोलायडल, स्थायीकारक
353	1201	पोलीविनाइलपाईरोलिडोन	बोर्डिंग एजेंट, स्थायीकारक, क्लेरीफाइंग एजेंट, परिक्षेपक
354	124	पॉस्यू 4आर	रंग
355	125	पॉस्यू एस एक्स	रंग
356	261(i)	पोटाशियम एसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
357	261	पोटाशियम एसिटेट्स	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
358	357	पोटाशियम एडिपेट्स	अम्लता विनियामक
359	402	पोटाशियम एलजिनेट	धिकानर, स्थायीकारक, जेलिंग एजेंट,
360	555	पोटाशियम एल्यूमिनोसिलिकेट	प्रतिपिण्डक
361	303	पोटाशियम एस्कार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
362	212	पोटाशियम बेंजोएट	परिरक्षी
363	228	पोटाशियम बाईसल्फाइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
364	924क	पोटाशियम ब्रोमेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट
365	501(i)	पोटाशियम कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
366	501	पोटाशियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
367	508	पोटाशियम क्लोराइड	जेलिंग एजेंट
368	332	पोटाशियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
369	261(ii)	पोटाशियम डायसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक
370	332(i)	पोटाशियम डाईहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
371	536	पोटाशियम फेरोसायनाइड	प्रतिपिण्डक
372	366	पोटाशियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनियामक
373	577	पोटाशियम ग्लूकोनेट	प्रच्छादक
374	501(ii)	पोटाशियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनियामक, स्थायीकारक
375	351(i)	पोटाशियम हाईड्रोजन मालेट	अम्लता विनियामक
376	525	पोटाशियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनियामक
377	632	पोटाशियम आइनोसेट	सुवास वृद्धिकारक
378	917	पोटाशियम आयोडेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्ययोज्यकोंका नाम	तकनीकीकृत्य
379	317	पोटाशियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
380	326	पोटाशियम लक्टेट	प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट, अम्लता विनियामक
381	351(ii)	पोटाशियम मालेट	अम्लता विनायमक
382	351	पोटाशियम मालेड्स	अम्लता विनायमक
383	224.	पोटाशियम मेटाबाइसल्फेट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
384	252	पोटाशियम नाईट्रेट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
385	249	पोटाशियम नाईट्रेट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
386	922	पोटाशियम परसल्फेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट
387	340	पोटाशियम फास्फेट्स	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
388	452(ii)	पोटाशियम पोलिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
389	283	पोटाशियम प्रोपायोनेट	परिरक्षी
390	560	पोटाशियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
391	337	पोटाशियम सोडियम टार्टेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
392	202	पोटाशियम साबेट	परिरक्षी
393	515	पोटाशियम स्ल्फेड्स	अम्लता विनायमक
394	225.	पोटाशियम सल्फेट	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
395	336	पोटाशियम टार्टेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
396	460(ii)	चूर्णित सेल्यूलोज	पायसीकारक, विन्यासकार, परिक्षेपक, प्रतिपिण्डक
397	407क	प्रोसैस्ड यूचेमा सीवीड (पीईएस)	थिकनर, स्थायीकारक
398	944	प्रोपेन	प्रणोदक
399	280	प्रोपायोनिक एसिड	परिरक्षी
400	310	प्रोपाइल गल्लेट	प्रतिआक्सीकारक
401	216	प्रोपाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
402			
403	405	प्रोपाइलेन ग्लाइकोल एलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
404	477	फैटी एसिड के प्रोपाइलेन ग्लाइकोल इस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
405	1101(i)	प्रोटिंस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्ययोज्यकोंकानाम	तकनीकीकृत्य
406	1101	प्रोटेसिस	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेन्ट, स्थायीकारक, टेंडराईजर, सुवास वृद्धिकारक
407	999	क्यूलिलाइथा एक्सट्रेक्टस	फोमिंग एजेन्ट
408	104	क्विनोलाइन पीला	रंग
409	128	रेड 2 जी	रंग
410	161च	रोडोजेनथिन	रंग
411	101(i)	रिबोफ्लेविन	रंग
412	101(ii)	रिबोफ्लेविन 5.फास्फेट, सोडियम	रंग
413	101	रिबोफ्लेविन्स	रंग
415	161घ	रूबिजेनथिन	रंग
416	954	सेकरीन (और एनए.के.सीए साल्ट)	मधुकारक
417	470	वसीय अम्ल के लवण (बेस एएल, सीए, एनए, एमजी, के और एनएच4 के साथ)	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रतिपिण्डक
418	166	संदलवुड	रंग
419	904	शैलेक	ग्लेजिंग एजेन्ट
420	551	सिलिकान डायोक्साइड, एमोरफायस	प्रतिपिण्डक
421	174	सिल्वर	रंग
422	262(i)	सोडियम ऐसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक, प्रच्छादक
423	262	सोडियम ऐसिटेटस	परिरक्षी, अम्लता विनियामक, प्रच्छादक
424	356	सोडियम एडिपेट्स	अम्लता विनायमक
425	401	सोडियम ऐलजिनेट	थिकनर, स्थायीकारक
426	541	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट	अम्लता विनायामक, स्थायीकारक
427	541(i)	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट एसिडिक	अम्लता विनायामक, स्थायीकारक
428	541(ii)	सोडियम एल्यूमिनियम फास्फेट बेसिक	अम्लता विनायामक, स्थायीकारक
429	554	सोडियम एल्यूमिनोसिलिकेट	प्रतिपिण्डक
430	301	सोडियम एस्कार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
431	211	सोडियम बेंजोएट	परिरक्षी
432	452(iii)	सोडियम कैल्शियम पोलीफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
433	500(i)	सोडियम कार्बोनेट	अम्लता विनायामक, रेंजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
434	500	सोडियम कार्बोनेट्स	अम्लता विनायामक, रेंजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
435	466	सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेल्यूलोज	थिकनर, पायसीकारक, स्थायीकारक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्ययोज्यकोंका नाम	तकनीकीकृत्य
436	469	सोडियम कार्बोक्सीमिथाइल सेल्यूलोज, ईजाइमेटिकली हाईड्रोलाइज्ड	थिकनर, स्थायीकारक
437	331	सोडियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
438	266	सोडियम डिहाईड्रोएसिटेट	परिरक्षी
439	262(ii)	सोडियम डायसिटेट	परिरक्षी, अम्लता विनियामक, प्रच्छादक
440	331(i)	सोडियम डाइहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
441	215	सोडियम ईथाइल पी.हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
442	535	सोडियम फेरोसायनाइड	प्रतिपिण्डक
443	237	सोडियम फोरमेट	परिरक्षी
444	365	सोडियम फ्यूमारेट्स	अम्लता विनायमक
445	576	सोडियम ग्लूकोनेट	प्रच्छादक
446	500(ii)	सोडियम हाईड्रोजन कार्बोनेट	अम्लता विनायमक, रेजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
447	350(i)	सोडियम हाइड्रोजन मालेट	अम्लता विनायमक, तनूकारक
448	222.	सोडियम हाईड्रोजन सल्फाइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
449	524	सोडियम हाईड्रोक्साइड	अम्लता विनायामक
450	316	सोडियम आईसोयासकार्बेट	प्रतिआक्सीकारक
451	638	सोडियम एल-एस्परेटे	सुवास वृद्धिकारक
452	325	सोडियम लक्टेट	प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट, तनूकारक, स्थूलीकरण कर्मक
453	481	सोडियम लेक्टिलेट	पायसीकारक, वर्टिंग एजेंट
454	487	सोडियम लायरल सल्फेट	पायसीकारक
455	350(ii)	सोडियम मालेट	अम्लता विनायमक, तनूकारक
456	350	सोडियम मालेट्स	अम्लता विनायमक
457	223.	सोडिम मेटाबाईसुफाइड	परिरक्षी, बलिचिंग एजेंट, प्रतिआक्सीकारक
458	550(ii)	सोडियम मेटासिलिकेट	प्रतिपिण्डक
459	219.	सोडियम मिथाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
460	251	सोडियम नाईट्रेट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
461	250	सोडियम नाईट्रेट	परिरक्षी, रंग स्थिरकारी
462	232	सोडियम ओ.फिनाइलफिनोल	परिरक्षी
463	481(ii)	सोडियम ओलिलल लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्ययान्यकोंकानाम	तकनीकीकृत्य
464	339	सोडियम फास्फेट	अम्लता विनायमक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
465	452(i)	सोडियम पोलीफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
466	281	सोडियम प्रोपायोनैट	परिरक्षी
467	217	सोडियम प्रोपाइल पी-हाइड्रोक्सीबेनजोएट	परिरक्षी
468	500(iii)	सोडियम सेसक्वीकार्बोनेट	अम्लता विनायमक, रेंजिंग एजेंट, प्रतिपिण्डक
469	550(i)	सोडियम सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
470	550	सोडियम सिलिकेट्स	प्रतिपिण्डक
471	201	सोडियम साबैट	परिरक्षी
472	485	सोडियम स्टिरायल फ्यूमारेट	पायसीकारक
473	481(i)	सोडियम स्टिरायल लेक्टिलेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
474	514	सोडियम सल्फेट्स	अम्लता विनायमक
475	221.	सोडियम सल्फाइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
476	335	सोडियम टार्टेट	स्थायीकारक, प्रच्छादक
477	539	सोडियम थियोसल्फेट	प्रतिपिण्डक, प्रच्छादक
478	200	सार्बिक एसिड	परिरक्षी
479	493	सार्बिटान मोनोलाएरेट	पायसीकारक
480	494	सार्बिटान मोनोओलिऐट	पायसीकारक
481	495	सार्बिटान मोनोपालमिटेट	पायसीकारक
482	491	सार्बिटान मोनोस्टियरेट	पायसीकारक
483	496	सार्बिटान ट्रायओलियेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
484	492	सार्बिटान ट्राईस्टियरेट	पायसीकारक
485	420	सार्बिटाल और सार्बिटाल सिरप	मधुकारक, आर्द्रकर, प्रच्छादक, विन्यासकारी
486	909	सप्रमासेटी वैक्स	ग्लेजिंग एजेन्ट
487	512	स्टानोयस क्लोराड	प्रतिपिण्डक, कलर रिटेंशन एजेन्ट
488	484	स्टिरायल साइट्रेट	पायसीकारक, प्रच्छादक
489	483	स्टिरायल टारट्रेट	फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट
490	960	स्टिवियोसाइड	मधुकारक
491	363	सकसाईनिक एसिड	अम्लता विनायमक
492	472छ	सकसाईनिलेटिड मोनोग्लेसिराईडस	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्ययोज्यकोंका नाम	तकनीकीकृत्य
493	446	स्कसिसटेरिन	पायसीकारक
494	955	सुक्रालोज (ट्राईक्लोरोग्लेक्टोसुक्रोस)	मधुकारक
495	474	सुक्रोग्लेसिराईडस	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
496	444	सुक्रोस ऐसीटेट आईसोबूटाइरेट	पायसीकारक, स्थायीकारक
497	473	फैटी एसिड के सुक्रोस ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
498	220	सल्फर डायोक्साइड	परिरक्षी, प्रतिआक्सीकारक
499	513	सल्फ्यूरिक एसिड	अम्लता विनायमक
500	110	सनसेट यलो एफ सी एफ	रंग
501	441	सुपरग्लेसिरिनेटिड हाईड्रोजिनेटिड रेपसीड आयल	पायसीकारक
502	309	साइथेटिक डेल्टा-टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
503	308	साइथेटिक गामा-टोकोफिरोल	प्रतिआक्सीकारक
504	553(iii)	टॉक	प्रतिपिण्डक, डस्टिंग पाउडर
505	181	तानिन्स, फुड ग्रेड	रंग, पायसीकारक, स्थायीकारक, थिकनर
506	417	तारा गम	थिकनर, स्थायीकारक
507	334	टार्टरिक एसिड - एलअ)-V	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, प्रतिआक्सीकारक, सिनरजिस्ट
508	472घ	फैटी एसिड के मोनो और डिग्लेसि-राईडस के टार्टरिक एसिड ईस्टर्स	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
509	102	टार्ट्राजिन	रंग
510	319	टरटियरी ब्यूटाइलहाइड्रोक्सीनोन	प्रतिआक्सीकारक
511	450(v)	टेट्रापोटाशियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
512	450(iii)	टेट्रासोडियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
513	957	थाउमेटिन	मधुकारक, सुवास वृद्धिकारक
514	479	फैटी एसिड के मोनो और डि-ग्लाइसिराईडस के साथ थर्मली आक्सीडाइज्ड सोयाबीन आयल	पायसीकारक, स्थायीकारक, प्रच्छादक
515	223.	सोडिम मेटाबाईसुफाइट	परिरक्षी, बलिचिंग ऐजन्ट, प्रतिआक्सीकारक
516	338	आर्थोफासफोरिक एसिड	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, प्रतिआक्सीकारक सिनरजिस्ट
517	171	टिटानियम डायोक्साइड	रंग

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्यांक	खाद्योपयोग्यकॉकनाम	तकनीकीकृत्य
518	413	ट्रागाकैथ गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक
519	1518	ट्राईसेटिन	हूमेक्टेंट
520	341(iii)	ट्राईकैल्शियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायक, विन्यासक, जल अवरोधक कर्मक, फ्लोर ट्रिटमेंट एजेंट स्थायीकारक प्रतिपिण्डक
521	1505	ट्राईथाइल साइट्रेट	फोम स्टेबिलाइजर
522	343(iii)	ट्राइग्लिसियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायक, प्रतिपिण्डक
523	451	ट्राईफास्फेट	प्रच्छादक, अम्लता नियामक, विन्यासकार
524	332(ii)	ट्राईपोटाशियम साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, स्थायीकारक
525	340(iii)	ट्राईपोटाशियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक कर्मक
526	331(ii)	डाईसोडियम मोनोहाइड्रोजन साइट्रेट	अम्लता विनियामक, प्रच्छादक, पायसीकारक, स्थायीकारक
527	450(ii)	ट्राईसोडियम डिफास्फेट	अम्लता नियामक, विन्यासकार, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
528	339(iii)	ट्राईसोडियम आर्थोफास्फेट	अम्लता विनायक, विन्यासक, प्रच्छादक, स्थायीकारक, पायसीकारक, जल अवरोधक
529	100(ii)	टरमरिक	रंग
530	153	वेजीटेबल कार्बन	रंग
531	161इ	विलोजेनथिन	रंग
532	910	वैक्स ईस्टर्स	ग्लेजिंग एजेंट
533	415	जैन्थन गम	थिकनर, स्थायीकारक, पायसीकारक, फॉर्मिंग एजेंट
534	967	साईलिटोल	मधुकारक, आर्द्रकर, स्थायीकारक, पायसीकारक, थिकनर
535	107	यलो 2 जी	रंग
536	557	जिक सिलिकेट	प्रतिपिण्डक
अनुपूरक सूची - संशोधित स्टार्चस			
537	1422	ऐसिट्राईलेटिड डिस्पेच एडिपेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर, पायसीकारक
538	1423	ऐसिट्राईलेटिड डिस्पेच ग्लाइकार्ड	स्थायीकारक, थिकनर,
539	1414	ऐसिट्राईलेटिड डाईस्टार्च फास्फेट	पायसीकारक, थिकनर, बाईन्डर
540	1401	अम्ल उपचारित स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर

क्र.सं.	आई.एन.एस.संख्याके	खाद्ययोज्यकानाम	तकनीकीकृत्य
541	1402	क्षारीय उपचारित स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
542	1403	ब्लिच किया गया स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
543	1400	डेक्सट्राईन्स, रोस्टिड स्टार्च सफेद और पीला	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
544	1411	डाईस्टार्च ग्लाइसिरोल	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
545	1412	डाईस्टार्च फास्फेट सोडियम टाईमेयफास्फेट के साथ ईस्ट्रीफाइड	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
546	1443	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल डाईस्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर,
547	1442	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल डाईस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर, पायसीकारक
548	1440	हाईड्रोक्सीप्रोपाइल स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर,
549	1410	मोनोस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
550	1404	आक्सीडाईज्ड स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
551	1413	फास्फेटिड डाईस्टार्च फास्फेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
552	1420	ऐसिटिक एनिहाईड्राइड के साथ ईस्ट्रीफाइड स्टार्च एसिटेड	स्थायीकारक, थिकनर
553	1421	विनाईल एसिटेड के साथ ईस्ट्रीफाइड स्टार्च	स्थायीकारक, थिकनर
554	1450	स्टार्च सोडियम ओक्विनायल सक्साइनेट	स्थायीकारक, थिकनर, बाईन्डर
555	1405	स्टार्च, ईन्जाइन उपचारित	थिकनर

2. खाद्य उत्पादों में खाद्य योज्यकों का प्रयोग: खाद्य उत्पादों में इन विनियमों और निम्नलिखित सारणी में विनिर्दिष्ट सहयोज्यक अंतर्विष्ट हो सकेंगे

सारणी 1

डबल रोटी और बिस्कुटों में प्रयोग के लिए खाद्य सहयोज्यक

क्र.सं.	सहयोज्यककानाम	डबलरोटी	बिस्कुट
क.	अम्लता विनायमक (ऐसिडिटी रेगुलेटर)		
1.	सोडियम फ्यूमारेट	जीएमपी	जीएमपी
2.	पोटाशियम मालेट	जीएमपी	जीएमपी
3.	सोडियम हाईड्रोक्साइड	जीएमपी	जीएमपी
4.	ऐसेटिक अम्ल या लैक्टिक अम्ल	अधिकतम 2500 पीपीएम	जीएमपी
5.	साइट्रिक अम्ल	-	जीएमपी
6.	मेलिक अम्ल	-	जीएमपी
7.	टार्ट्रिक अम्ल	-	जीएमपी

क्र.सं.	सहाय्यककानाम	डबलरोटी	विस्कट
ख.	पायसी कारक और स्थायी कारक एकल या संयोजन रूप में	-	इस उत्पाद के लिए उपयुक्त विनियम 6.1.6 में सूचीबद्ध पायसी कारक और स्थायी कारक प्रयोग किए जा सकते हैं
1.	सुक्रोग्लाईसिराइड्स	-	अधिकतम 100 पीपीएम
2.	हाईड्रोक्सी प्रोपाइल मिथाइल सेल्यूलोज	जीएमपी	जीएमपी
3.	वसायुक्त अम्लों के सुक्रोस एस्टर्स	जीएमपी	जीएमपी
4.	मोनो और डाई-ग्लेसिराइड्स के डाई-ऐसिटाइल टारट्रिक अम्ल	जीएमपी	अधिकतम 10000 पीपीएम
5.	गुआर गम	अधिकतम 5000 पीपीएम	-
6.	सार्बिटोल	जीएमपी	-
7.	लेसिथीन	जीएमपी	-
8.	ग्लेसरिन	जीएमपी	-
9.	ग्लेसिरोल मानोस्टीयरेट	जीएमपी	-
10.	कैल्शियम स्टीरायल 2 लैक्टोलेट के सोडियम स्टीरायल 2 (एकल और संयोजन में)	अधिकतम 5000 पीपीएम	-
11.	वसायुक्त अम्लों के पोलिग्लेसिरोल एस्टर्स तथा इंटस्ट्रीफाइड रिसिनोलिक अम्ल	अधिकतम 2000 पीपीएम	-
ग.	सुधारकारक (इंप्रूवर)		
1.	फंगल एल्फा एमीलेस	अधिकतम 100 पीपीएम (फ्लोअर मात्रा (मास) के आधार पर)	-
2.	बैक्टिरियल एमीलेस	जीएमपी	-
3.	एमीलेसिस और अन्य एंजाइम	-	-
4.	अमोनियम परसल्फेट	अधिकतम 2500 पीपीएम (फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	-
5.	कैल्शियम फास्फेट	जीएमपी	-
6.	कैल्शियम कार्बोनेट	अधिकतम 5000 पीपीएम (फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	-
7.	पोटाशियम ब्रोमेट और/या पोटाशियम आयोडेट	अधिकतम 50 पीपीएम फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	-
घ.	फ्लोअर उपचार कर्मक (फ्लोअर ट्रीटमेंट एजेंट)		
1.	अमोनियम क्लोराइड	अधिकतम 500 पीपीएम फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	-

क्र.सं.	सहाय्यककानाम	डबलरोटी	बिस्कुट
2.	एल-साइसिटिन मोनो हाईड्रोक्लोराइड	अधिकतम 90 पीपीएम फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	-
3.	अमोनियम फास्फेट	अधिकतम 2500 पीपीएम फ्लोअर मात्रा के आधार पर)	-
4.	बेनजोयल परोक्साइड	अधिकतम 40 पीपीएम	अधिकतम 40 पीपीएम
ड.	प्रतिपिण्डक (एंटी आक्सीडेंट)		विनियम 6.1.5 अनुसार
	एसकारबिक अम्ल	जीएमपी	जीएमपी
घ.	परिरक्षी/कफूद निरोधक, एकल या संयोजन में		
1.	कैल्शियम या सोडियम प्रोपायनेट	अधिकतम 5000 पीपीएम	-
2.	साबिक अम्ल या इसके सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम लवण (साबिक अम्ल के रूप में परिकलित)	अधिकतम 1000 पीपीएम	-
3.	अम्ल कैल्शियम फास्फेट	अधिकतम 10000 पीपीएम	-
4.	सोडियम डायसिटेट	अधिकतम 4000 पीपीएम	-
5.	अम्ल सोडियम पायरोफास्फेट	अधिकतम 5000 पीपीएम	-
छ.	रंग (एकल या संयोजन में विनिर्दिष्ट सीमा के भीतर प्रयोग किए जा सकते हैं)		
क.	प्राकृतिक		
1.	क्लोरोफायल		
2.	केरामल		
3.	करक्यूमिन या हल्दी रंजक	-	
4.	बेटा कैरोटिन	-	
5.	बेटा एपो-8 कैराटिनल	-	
6.	बेटा एपो-8 कैरोटेनिक अम्ल के मिथाइल एस्टर	-	जीएमपी
7.	बेटा एपो-8 कैरोटेनिक अम्ल के ईथाइल एस्टर	-	
8.	कॅथाक्सनथीन	-	
9.	रिबोफ्लेविन, लक्टोफ्लेविन	-	
10.	अन्नाटो	-	
11.	सैफरोन	-	
ख.	संश्लिष्ट		
1.	पॉन्सू 4आर	-	अधिकतम 100 पीपीएम (एकल या संयोजन में)
2.	कारमोसाइन	-	
3.	ऐरिथ्रोसाइन	-	

क्र.सं.	सहाय्यककानाम	डबलरोटी	बिस्कुट
4.	टाट्टाजाइन	-	
5.	सूर्यास्त पीला एफसीएफ	-	
6.	ईडिंगो केरामाइन	-	अधिकतम 100 पीपीएम (एकल या संयोजन में)
7.	ब्रिलियंट नीला एफसीएफ	-	
8.	गहरा हरा एफसीएफ	-	
ज.	मधुकारक (एकल रूप में)		
1.	एस्परेम	अधिकतम 2200 पीपीएम	अधिकतम 2200 पीपीएम
2.	एसीसल्फेम के	अधिकतम 1000 पीपीएम	अधिकतम 1000 पीपीएम
3.	सुकालोस	अधिकतम 750 पीपीएम	अधिकतम 750 पीपीएम
झ.	किण्वीकारक		
1.	बैकिंग पाउडर	जीएमपी	जीएमपी
2.	अमोनियम बाई-कारबोनेट	जीएमपी	जीएमपी
3.	अमोनियम कार्बोनेट	अधिकतम 5000 पीपीएम	अधिकतम 5000 पीपीएम
ञ.	सुवासक		
1.	प्राकृतिक सुवासक और प्राकृतिक सुवास पदार्थ/प्राकृतिक समरूप सुवास पदार्थ/कृत्रिम सुवास पदार्थ	-	जीएमपी
ट.	सुवास सुधारक/वृद्धिकारक	-	जीएमपी
ठ.	पोषणकारी	-	
1.	कैल्शियम और फेरियस लवण	-	जीएमपी
2.	पोटाशियम आयोडेट	-	जीएमपी
ड.	आटा कंडिशनर	-	
	सोडियम बाईसल्फेट	-	जीएमपी
	सोडियम मेटाबाईसल्फेट	-	जीएमपी
ड.	खमीर (यिस्ट)	जीएमपी	जीएमपी
ण.	श्लेष्क कर्मक (जेलिफाइंग एजेंट)	-	जीएमपी

सारणी 2

खाद्यों में प्रयोग के लिए खाद्य योग्यताओं की सूची

क्र. सं.	योजक	हल्के नाश्ते/नमकीन (फ्राई किए हुए उत्पाद) : चिक्का, मूजिया, दालमोट, काइबेल, रवा दूरी, मसालेदार और फ्राई की हुई दालें, कले के चिप्स और इसी प्रकार के फ्राई किए हुए उत्पाद जो किसी भी नाम में बेचे जाएं	मिठाइयां (काबोहाइड्रेट आधारित और दुग्ध उत्पाद आधारित) : हल्वा, मैसूर पाक, बंदी, लड्डू, जलेबी, खोया बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, पेड़ा, गुलाब जामुन, रसगुल्ला और किसी भी नाम में बेची जाने वाले दुग्ध उत्पाद आधारित मिठाइयां	तुंत मिश्रित किए जाने वाले मिश्रण जैसे इडली मिश्रण, डोसा मिश्रण, पोंगल पुलियोगेर, गुलाब जामुन, जलेबी वड़ा मिश्रण आदि	चावल और दाल आधारित पापड़	चाय/काफी आधारित परांसे के लिए तैयार पेय	चूड़ाम/बबलगम	चीनी आधारित/चीनी युक्त कन्फेक्शनरी	चॉकलेट	वितरकों के लिए सॉल्वेंट सीरप	लॉज
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
क. प्रतिआक्सीकारक											
1.	टोकोफिरोल	जोपीएम	जोपीएम	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	लेसीथिन	जोपीएम	जोपीएम	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	ब्यूटिलेटेड हाइड्रोक्सी एनीसोल (बीएचए)	200 पीपीएम अधिक	200 पीपीएम अधिक	-	-	-	250 पीपीएम अधिक	-	-	-	-
4.	टैरिटियरी ब्यूटाइल हाइड्रोक्सीनोन डीबीएचव्यू	200 पीपीएम अधिक	200 पीपीएम अधिक	-	-	-	-	-	-	-	-
ख. पायसीकार/स्थायी कारक											
1.	मिथाइल सेल्यूलोस	0.5% अधिक	0.5% अधिक	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	कार्बोक्सी मिथाइल सेल्यूलोस	0.5% अधिक	0.5% अधिक	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	जिलेन गोंद	-	-	-	-	-	-	अधि, 2% (केवल शुगर बॉयलड कन्फेक्शनरी में)	-	-	-

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ग. परिरक्षी												
1. सर्बिक अम्ल और इसके सोडियम, पोटशियम और कैल्शियम लवण सर्बिक अम्ल के रूप में (संगणित)	-		1000 पीपीएम अधि.	0.5% अधि.	0.1% अधि.	300 पीपीएम अधि.	-	-				-
2. बेनजोइक अम्ल	-		300 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-				-
घ. प्रतिपिण्डक												
1. कैल्शियम और मैग्निशियम के कार्बोनेट	-		-	अकेले या संयोजन में अधि. 2% से अधि.	-	-						-
2. कैल्शियम और मैग्निशियम के फास्फेट	-		-		-	-						-
3. कैल्शियम, मैग्निशियम के सिलिकेट या सोडियम या सिलिकान डाइआक्साइड	-		-		-	-						-
4. एल्युमिनियम, अमोनियम, कैल्शियम, पोटशियम या सोडियम के माथरिसटेट्स, पाल्मिटेट्स या स्पीयरटेस	-		-		-	-						-
ङ. कृत्रिम मधुकार (एकल)												
1. एस्पार्टेम	-		200 पीपीएम अधि.	-	-	-	10000 पीपीएम अधि.	10000 पीपीएम अधि.	2000 पीपीएम अधि.	3000 पीपीएम अधि.		-
2. ऐसीसल्फेम के	-		500 पीपीएम अधि.	-	-	-	5000 पीपीएम अधि.	3500 पीपीएम अधि.	500 पीपीएम अधि.	1500 पीपीएम अधि.		-
3. सैकरिन सोडियम	-		500 पीपीएम अधि.	-	-	-	3000 पीपीएम अधि.	3000 पीपीएम अधि.	500 पीपीएम अधि.	450 पीपीएम अधि.		-
4. सुक्रोलोस	-		750 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	-		1500 पीपीएम अधि.

च. पोलिओल्स (अकेले या संयोजन में)									
1. माविटोल	-	जीपीएम	-	-	-	जीपीएम	-	-	जीपीएम
2. मनीटोल	-	जीपीएम	-	-	-	जीपीएम	जीपीएम	-	जीपीएम
3. जायलीटोल	-	जीपीएम	-	-	-	जीपीएम	जीपीएम	-	जीपीएम
4. आइसोमाल्ट	-	-	-	-	-	जीपीएम	जीपीएम	जीपीएम	जीपीएम
5. लेसिटोल	-	-	-	-	-	जीपीएम	जीपीएम	जीपीएम	जीपीएम
6. माल्टीटोल	-	-	-	-	-	जीपीएम	जीपीएम	जीपीएम	जीपीएम
छ. विरंचक कर्मक (नलिंगा एजेंट)									
2. योलेक	-	-	-	-	-	-	जीपीएम	-	-
2. बोवैक्स (सफेद और पीला)	-	-	-	-	-	-	जीपीएम	-	-
3. कैंडीलीला वेक्स	-	-	-	-	-	-	जीपीएम	-	-
4. गमएराबिक	-	-	-	-	-	-	जीपीएम	-	-
5. पेरिस्टन	-	-	-	-	-	-	जीपीएम	-	-
ज. बरिक्का एजेंट									
1. पोलोडक्स ट्रोस ए और एन	-	-	-	-	-	-	जीपीएम	-	-
झ. प्रकीर्ण									
1. सोडियम बाइकार्बोनेट	-	-	-	-	-	-	जीपीएम	-	-
2. सोडियम ऐसीटेट	-	-	-	-	-	-	जीपीएम	-	-
3. टार्टरिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	जीपीएम	-	-
4. साइट्रिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	जीपीएम	-	-
5. मैलिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	जीपीएम	-	-

सारणी -3

ऐसे खाद्यों में खाद्य योग्यक जो विनिर्दिष्ट नहीं हैं

क्र.सं.	उत्पाद का नाम	रंग	परिष्करी	पायसीका/स्थायी कारक	सुवास वृद्धि कारक प्रतिपिण्डक अन्त विनियामक	सुधारक/ किण्वीकारक	प्रतिआक्सीकारक
1.	डेजर्ट जैली			कराजीनन जीएमपी	-	-	-
2.	डेयरी आधारित पेय, सुवासक और/या किण्वक (जैसे, चाकलेट, दूध, कोका, ऐगनोग) यूएचटी विसंक्रमित दुग्ध शेल्फ जीवन तीन मास से अनधिक	-	-	कराजीनन-एकल-जीएमपी पेक्टोन-एकल-जीएमपी वसीय अम्लों के मोनो और डिनित्रेसराइडस एकल-जीएमपी लेसिथिन-एकल-जीएमपी सोडियम एल्विनेट और कैल्शियम एल्विनेट- एकल-जीएमपी जैन्थम गम-एकल-जीएमपी माइक्रो क्रोईस्टेलिन सेल्यूलोस एकल जीएमपी, गुड गाँद- एकल-जीएमपी	-	-	-
3.	चूर्णित मृदु पेय सांद्रण मिश्रण/ फ्रुट बिबरेज ड्रिंक	टिटानियम डायोक्साइड अधि 100 पीपीएम, पॉप्सू 4आर/ कार्मोसाइन/परियोसाइन/ टार्टराजाइन/ सूर्यास्त पीला एफसीएफ/ इंडिगो करमाइन/ चमकीला नीला एफसीएफ/ गहरा हरा एफसीएफ 100 पीपीएम अधि.	-	-	-	सोडियम एल्युमिनियम सिलिकेट अधि 0.5%	-
4.	सूप, बुलियन और स्वाद कारक	-	-	-	-	डाइसोडियम 5 गुनबलेट (डाइसोडियम 5. इनोसिनेट) जीएमपी	-

5.	कस्टर्ड चूर्ण, जैली क्रिस्टल, आइस कैंडी, घेड, कैंडीज, वेफर्स	पॉस्चू 4आर/ कारमोसाइन/ एरिथ्रोसाइन/ टार्टराजाइन/ सूर्यास्त पीला एफसीएफ/ इंडिगो करमाइन/ चमकीला नीला एफसीएफ/ गहरा हरा एफसीएफ 100 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	टोबीएचक्यू (टटायरी ब्यूटइल हाइड्रो क्यूनाइन और बीचाएचए (ब्यूटिलेटिड हाइड्रोक्सील एनीसोल) - अधि. 0. 01%
6.	सुवास पावस, सुवास पेस्ट (केवल कार्बनिकृत और अकार्बनिकृत जल के लिए)	पॉस्चू 4आर/ कारमोसाइन/ एरिथ्रोसाइन/ टार्टराजाइन/ सूर्यास्त पीला एफसीएफ/ इंडिगो करमाइन/ चमकीला नीला एफसीएफ/ गहरा हरा एफसीएफ 100 पीपीएम अधि. लेबल पर अनुदेशों के अनुसार	बैजडक अम्ल इसके लवण सहित जीएमपी	खाद्य गोंद(एरेबिक और गम घाटी) काष्ठ रसिन के ग्लाइसरोड ईस्टर (ईस्टर गम) जीएमपी	-	-	-	-	-
7.	सॉस और सॉस मीट जिसमें अपरिष्कृत मांस, अनाब और गर्म मसालें	-	सल्फर डाइआक्साइड 450 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-
8.	मक्की का आआ और इस जैसे स्टार्च	-	सल्फर डाइआक्साइड - 100 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-
9.	कॉर्न सीरप	-	सल्फर डाइआक्साइड - 450 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-
10.	डिब्बाबंद रसगुल्ला (डिब्बे आंतरिक रूप से सल्फर-डाइआक्साइडरहित) वार्निश से वार्निश किए जाएँगे)	-	नाइसिन- 5पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-

[illegible]

क्र.सं.	उत्पाद का नाम	रंग	पैराफी	पायसीकारक/स्थायी कारक	सुवास वृद्धि कारक	प्रतिपिण्डक अम्ल विनियमक	सुशुद्धी/विणवीकारक	प्रतिआम्लीकारक
30.	पनीर	-	नाईसिन - 12.5 पीपीएम अधि.					
31.	कक और पेस्ट्री	-	सॉर्बिक अम्ल के साथ सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम नमक (संगणित सॉर्बिक अम्ल) - 1500 पीपीएम अधि.	सुक्रोलाइसिन राइडस (केवल केक में) हाइड्रोक्सिप्रोफाईल मिथाइल सेल्यूलोस, वसीय अम्लों के सुक्रोस ईस्टर्स- जीएमपी		सोडियम फ्यूमारेट, पोटेशियम मालेट, सोडियम हाइड्रोक्साइड - जीएमपी	बाफ्रकटयल ऐमिलेस बेकिंग चूर्ण, अमोनियम बइक्रोमेट, जीएमपी, अमोनियम कार्बोनेट पीपीएम अधि.	
32.	पूर्व पैक किया गया नारियल पानी	-	नाईसिन- 5000 आईयू अधि.					
33.	डिब्बाबंद रसगुल्ला	-	नाईसिन- 5.0 पीपीएम अधि.					

संश्लेष 4
खाल तेलों और बसाओं में प्रयोग के लिए खाल योन्तकों की सूची

क्र.सं.	खाल योन्तक का नाम	वर्गी	युक्तवसा	खाल बनस्पति तेल और बसा	टैबल मायारीन/बेकरी और औद्योगिक मायारीन/बसा यूनिट
क. प्रतिपिण्डक (अकेल और संयोजन में)					
1. लेसिथिन	बीएमपी	बीएमपी	बीएमपी	बीएमपी	बीएमपी
2. एस्कोरबिक अम्ल	बीएमपी	बीएमपी	बीएमपी	बीएमपी	बीएमपी
3. ग्राफाइन गलेट, ईथाइन गलेट, ऑक्स्टल गलेट, डोडीसाइन गलेट या इनके मिश्रण	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.
4. ब्यूटिलीट डोडोवर्सा एनसोल (बीएचए)	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.
5. ग्राफाइन गलेट का कोई संयोजन, गलेट और बीएचए	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.
6. प्राकृतिक और संश्लेष टैकोफिरोडस	बीएमपी	बीएमपी	बीएमपी	बीएमपी	बीएमपी
7. स्कोर्वल पॉलिमर/ फिस्टल एकल और संयुक्त रूप में	500 पीपीएम अधि.	500 पीपीएम अधि.	500 पीपीएम अधि.	500 पीपीएम अधि.	500 पीपीएम अधि.
8. साइट्रिक अम्ल, टार्टरिक अम्ल, गलैक अम्ल	बीएमपी	बीएमपी	बीएमपी	बीएमपी	बीएमपी
9. रीसन गुडनेस	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.
10. टीबीएचव्यू	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.
ख. एंटीऑक्साइडेंट साइनाइजेंट					
1. सोडियम साइट्रेट	बीएमपी	बीएमपी	बीएमपी	बीएमपी	बीएमपी
2. आईसोप्रोपाइन साइट्रेट फिक्सर	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि. एकल और संयुक्त में
3. फोस्फोरिक अम्ल					
4. मोनोलाइसरीड साइट्रेट					
ग. एंटीकैथेसिन एंजेंट					
1. डिमथाइल पॉलिमिनीकसेन फिलिकॉन ऑक्साइड के साथ एकल या संयुक्त रूप में	10 पीपीएम अधि.	10 पीपीएम अधि.	10 पीपीएम अधि.	10 पीपीएम अधि.	-

क्र.सं.	खाद्य योज्यक का नाम	चर्वी	शुकरवसा	खाद्य वनस्पति तेल और वसा	टेबल मारगरीन/बेकरी और औद्योगिक मारगरीन/वसा स्प्रेड
घ. इम्प्यूल्सिफाइंग एजेंट					
1.	वसीय अम्ल का मोनो एंड डी ग्लाइसराइड	-	-	-	जीएमपी
2.	वसीय अम्ल का मोनो एंड डी ग्लाइसराइड के साथ एसिटिक एसेटाइल लजेटिक, साइट्रिक, लैक्टिक, टार्टरिक अम्ल तथा सोडियम और कैल्शियम नमक	-	-	-	10ग्रा./कि.ग्रा. अधि.
3.	लेसिथिन	-	-	-	जीएमपी
4.	वसीय अम्ल का पोलिग्लाइसेरोल एस्टर्स	-	-	-	5 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.
5.	वसीय अम्ल का 1,2-प्रोफिलेन ग्लाइकोल एस्टर्स	-	-	-	20ग्रा./कि.ग्रा. अधि.
6.	सोर्बिटेन मोनोपालमिटेड/सोर्बिटेन मोनोस्टियरेट/ट्रिस्टियरेट	-	-	-	10ग्रा./कि.ग्रा. अधि.
7.	वसीय अम्ल का सुक्रोस एस्टर्स	-	-	-	10ग्रा./कि.ग्रा. अधि.
ङ. परिरक्षी (एकल या संयुक्त में)					
1.	सोर्बिक अम्ल	-	-	-	
2.	सोडियम/पोटेशियम/कैल्शियम सोर्बेट द्वारा सोर्बिक अम्ल को प्रभावित करना	-	-	-	1000 मिग्रा./कि.ग्रा. अधि. टेबल मारगरीन/वसा स्प्रेड
3.	बेनेजोइक अम्ल	-	-	-	
4.	सोडियम/पोटेशियम/ बेनेजोयट द्वारा बेनेजोइक अम्ल को प्रभावित करना	-	-	-	
च. प्राकृतिक रंग					
1.	बीटा कारोटोन	-	-	-	25 मिग्रा./कि.ग्रा. अधि. टेबल मारगरीन/ वसा स्प्रेड
2.	अननाटो सार (बिक्सिन और नारबिक्सिन के रूप में)	-	-	-	20 मिग्रा./कि.ग्रा. अधि. टेबल मारगरीन/ वसा स्प्रेड
3.	हल्दी का रंजक या हल्दी (हल्दी रंजक के रूप में)	-	-	-	5 मिग्रा./कि.ग्रा. अधि. टेबल मारगरीन/ वसा स्प्रेड
4.	बीटा-एपो-8'-क्रोटीनल	-	-	-	25 मिग्रा./कि.ग्रा. अधि. टेबल मारगरीन/ वसा स्प्रेड

5.	बीटा के मिथाइल और ईथाइल ईस्टर्स -एपो-8'-करोटिनोइक अम्ल	-	-	-	25 मिग्रा./किग्रा. अधि. टेबल मारगरीन/ वसा स्प्रेड
ज.	अम्लता विनायमक				
1.	साइट्रिक अम्ल	-	-	-	जीएमपी : टेबल मारगरीन/ वसा स्प्रेड
2.	लेक्टिक अम्ल	-	-	-	जीएमपी : टेबल मारगरीन/ वसा स्प्रेड
3.	साइट्रिक और लैक्टिक अम्ल के सोडियम और पोटेशियम लवण	-	-	-	जीएमपी : टेबल मारगरीन/ वसा स्प्रेड
4.	कैल्शियम डाइसोडियम एथिलेन डायामाइन टेट्रा एसिटेट	-	-	-	50 मिग्रा./किग्रा. अधि. टेबल मारगरीन/ वसा स्प्रेड
छ.	सुवास				
1.	प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवास पदार्थ/ प्राकृतिक समरूप सुवास पदार्थ/कृत्रिम सुवास पदार्थ	-	-	-	जीएमपी : टेबल मारगरीन/ वसा स्प्रेड
2.	डायोसिटायल	-	-	-	4 मिग्रा./किग्रा. अधि. टेबल मारगरीन/ वसा स्प्रेड

[illegible]

[illegible]

11.	मोनोस्टार्च फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	ओक्सीकारक स्टार्च	-	-	-	-	-	-	-	-
13.	स्टार्च एसिटेट	-	-	-	-	-	-	-	-
14.	स्टार्च हाइड्रोक्सीप्रोपाइल	-	-	-	-	-	-	-	-
ज.	प्राकृतिक सुवासक	-	-	-	जीएमपी	-	जीएमपी	जीएमपी	-
1.	प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवास पदार्थ	-	-	-	-	-	-	-	-
झ.	सुवास वृद्धिकारक	-	-	-	-	-	-	-	500 मि.ग्रा./कि.ग्रा.
1.	मोनोसोडियम ग्लूटामेट	-	-	-	-	-	-	-	अधि.
ञ.	वियोजनकारी	-	-	-	-	250 मि.ग्रा./कि.ग्रा.	-	-	250 मि.ग्रा./कि.ग्रा.
ॠ.	कैल्शियम डाइसोडियम ईडीटीए	-	-	-	-	अधि.	-	-	अधि.

क्र.सं.	वस्तु	प्रमाण	प्रकार	अवधि	प्रमाण	प्रकार	अवधि
6.	मिथाइल इस्टर	-	-	-	-	-	-
	बीटा-एपो 8	-	-	-	-	-	-
	केटेनिक अम्ल	-	-	-	-	-	-
7.	बीटा-एपो-8	-	-	-	-	-	-
	केटेनिक अम्ल	-	-	-	-	-	-
	के ईथरल ईस्टर	-	-	-	-	-	-
8.	कैथेन पिन	-	-	-	-	-	-
9.	रिबोस-डिन,	-	-	-	-	-	-
	लक्टो फोस्फिन	-	-	-	-	-	-
10.	अन्नाटो	-	-	-	-	-	-
11.	केसर	-	-	-	-	-	-
ख.	सफ़्ट	-	-	-	-	-	-
1.	पॉन्सू 4 आर	-	-	-	-	-	-
2.	कार्बोमिन	-	-	-	-	-	-
3.	ऐरिओ- साइन	-	-	-	-	-	-
4.	टार्टरजाइन	-	-	-	-	-	-
5.	सुर्वास् पीला	-	-	-	-	-	-
	एफसीएफ	-	-	-	-	-	-
6.	इंडिगो कर्माइन	-	-	-	-	-	-
7.	चमकौला पीला	-	-	-	-	-	-
	एफसीएफ	-	-	-	-	-	-
8.	गहरा हरा	-	-	-	-	-	-
	एफसीएफ	-	-	-	-	-	-
च.	स्त्रिकारी कर्मक (फॉर्मिंग एजेंट) एकल या संयोजन में	-	-	-	-	-	-
1.	कैल्शियम	350	पीपी	350	पीपी	350	पीपी
	क्लोराइड	पीपी	एम	पीपी	एम	पीपी	एम
		अधि	अधि	अधि	अधि	अधि	अधि

7 सारणी

तापीय (थर्मली) प्रसंस्कृत सब्जियों में प्रयोग के लिए खाद्य योग्यक

[illegible]

[illegible]

सोडियम
के रूप
में 150
पीपीएम
अधि.

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
5.	एल्जिनिक अम्ल	-	0.5% अधि.				-	0.5% अधि.	-	-	-	0.5% अधि.
6.	एल्जिनिक अम्ल	-	जीएमपी	-	-	जीएमपी	-	जीएमपी	-	-	-	जीएमपी
7.	क्यूनाइन (सल्फेट के रूप में)	-	अधिकतम 450 पीपीएम परोसने के लिए तैयार पेये में विलेय करने के पश्चात् 100 पीपीएम के अधीन रहते हुए	-	-	-		100 पीपीएम अधि.	-	-	-	100 जीएमपी अधि.
8.	जिलेन गम							जीएमपी				
ज.	फास्फोरस पेंटा आक्साइड	-	-	-	500 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	-
झ.	नाइट्रोजन	-	-	-	500 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	-
ञ.	वियोजनकारी											
1.	सोडियम हेक्सा मेटा फास्फेट	-	-	-	-	100 पीपीएम अधि.	-	केवल कार्बनिकृत जल में अधि. 100 पीपीएम	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
4.	बीटा-करोटिन	-	-	और बॉटनल को छोड़कर)	संयोजित करें)	-	-	क11 तक संयोजित करें)	क11 तक संयोजित करें)	-	-	-	-
5.	बीटा-एपो-टनोटिनल	-	-	(क1 से क11 तक संयोजित करें)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	बीटा एप-८ करोटिनिक अम्ल	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	बीटा एपो-८ करोटिनिक अम्ल के एपॉक्सीलेटर	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	कैथोबेनथिन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.	रिबोफ्लेविन, लेक्टोफ्लेविन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10.	अन्नाटो	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	केसर	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ख.	सैरिलेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	पॉप्यू ४आर	-	-	200 पीपीएम अधि	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	कामोसाइन	-	-	200 पीपीएम अधि	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	ऐरिथ्रोसाइन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	टार्टरसाइन	200 पीपीएम अधि	-	-	-	-	-	200 पीपीएम अधि	-	-	-	-	-
5.	सूर्यास्त पीला एफसीएफ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	इंडिगो करमाइन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	चमकीला नीला एफसीएफ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	गहरा हरा एफसीएफ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ड.	प्रगाढ़कारी (फॉरिंग एजेंट) एकल या संयोजन में	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	कैल्शियम क्लोराइड	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-	-	350 पीपीएम अधि	350 पीपीएम अधि केवल फल/सब्जी के टुकड़ों में	-	-	350 पीपीएम अधि	350 पीपीएम अधि केवल फल/सब्जी के टुकड़ों में
2.	कैल्शियम लेक्टेट	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	कैल्शियम ग्लूकोनेट	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	कैल्शियम कार्बोनेट	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	कैल्शियम बाई सल्फेट	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ब.	सुवासक	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.	प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवास पदार्थ	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-	-	-	-

2	प्राकृतिक समरूप सुवास पदार्थ	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	-	-	-	-	-	-
छ. परिरक्षी (एकल या संयोजन में)													
1	बेनजोइक अम्ल और इसके सोडियम पोटेशियम लवण या दोनों (बेनजोइक अम्ल के रूप में संगणित)	-	200 पीपीएम अधि.	600 पीपीएम अधि.	600 पीपीएम अधि.	600 पीपीएम अधि.	600 पीपीएम अधि.	-	250 पीपीएम अधि.	-	-	250 पीपीएम अधि.	250 पीपीएम अधि.
2.	सल्फरडाई आक्साइड	150 पीपीएम अधि.	40 पीपीएम अधि.	350 पीपीएम अधि.	350 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि. सिवाय चेरी, स्ट्रबरी, रसबरी के, जहां यह 2000 पीपीएम अधि. वेगा	1500 पीपीएम अधि.	-	100 पीपीएम अधि.	-	-	100 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.
3.	सार्बिक अम्ल के रूप में अधिव्यक्त सार्बिक अम्ल कैल्शियम सोर्बेट और पोटेशियम सोर्बेट	500 पीपीएम अधि.	500 पीपीएम अधि.	1000 पीपीएम अधि.	200 पीपीएम अधि.	-	100 पीपीएम अधि.	-	500 पीपीएम अधि.	-	-	-	500 पीपीएम अधि.
ज. प्रसंस्करण सहायक													
1.	सोडियम मेटाबाई सल्फेट (सल्फर डाइआक्साइड के रूप में)	-	-	-	-	-	-	2000 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-
झ. प्रगाढ़कारी कर्मक													
1.	जेनथान गम	-	-	0.5%	-	-	-	-	0.5% अधि.	-	-	-	0.5% अधि.
2.	एल्लिजनेट (एकल या संयोजन में)												
(i)	अमोनियम एल्लिजनेटस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(ii)	कैल्शियम एल्लिजनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(iii)	पोटेशियम एल्लिजनेट	-	-	जीएमपी	-	-	-	-	जीएमपी	-	-	-	जीएमपी
(iv)	सोडियम एल्लिजनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(v)	प्रोपायल ग्लाइकोल एल्लिजनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	पेक्टिनस	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
4.	विलेन गम	-	-	जीएसपी									
अ.	मुद्रकारी कर्मक (एकल या संयोजन में)												
1.	सोडियम बाईकार्बोनेट	-	-	-	-	-	-	-	जीएसपी	-	-	-	जीएसपी
2.	सोडियम सॉल्ट	-	-	-	-	-	-	-	जीएसपी	-	-	-	जीएसपी

6. इंजीनी करमशन
7. समकीर्ण नीला एकसीएफ
8. गहव हल एकसीएफ
छ. ग्राइडकारी (फॉर्मिंग एंजिन) एकल या संयोजक में
1. कैलियम क्लोराइड
2. कैलियम लेक्ट
3. कैलियम लैक्टोइड
4. कैलियम कार्बोनेट
5. कैलियम बाई सल्फेट

सुवास

- अ. प्राकृतिक सुवास प्रकृति
1. समकय सुवास पराई/कृत्रिम
सुवास पराई

सुवास वृद्धिकारक

1. एपुएमबी (वृद्धिकारक)

अ. पारिशी (एकल या संयोजन में)

1. बेनजोइक अम्ल और इसके
सॉल्यूशन पराई या
दोनों (बेनजोइक अम्ल के रूप में संशोधित)

2. सल्फाईड आक्साइड

- 40 पीपीएम ऑथि
100 पीपीएम ऑथि
40 पीपीएम ऑथि

- 70 पीपीएम ऑथि

- 120 पीपीएम ऑथि
750 पीपीएम ऑथि
750 पीपीएम ऑथि
750 पीपीएम ऑथि

- 1500 पीपीएम ऑथि

- 50 पीपीएम ऑथि-
300 पीपीएम

- केवल बीएएमपी
प्राकृतिक सुवास और
प्राकृतिक सुवास
पराई
बीएएमपी
केवल
प्राकृतिक सुवास
पराई
म

350 पीपी एम ऑथि

[illegible]

सारणी 11

खाद्य पदार्थों में प्रयोग के लिए खाद्य योज्यकों की सूची

क्र. सं.	खाद्य योज्यकों का नाम	अबल ओलिब	किशमिश	खजूर	ग्रेटिड शुष्क नारियल	सूखे फल और गरी
क.	अम्लीकरण कारक (एकल या संयोजन में)					
1.	सोईट्रिक अम्ल	15 ग्रा./किग्रा. अधि.	-	-	-	-
2.	एल.टार्टरिक अम्ल	15 ग्रा./किग्रा. अधि.	-	-	-	-
3.	ऐसेटिक अम्ल	जीएमपी	-	-	-	-
4.	लैक्टिक अम्ल	15 ग्रा./किग्रा. अधि.	-	-	-	-
5.	हाइड्रोक्लोरिक अम्ल	जीएमपी	-	-	-	-
ख.	अम्लता विनियमक					
1.	सोडियम हाइड्रोक्साइड	जीएमपी	-	-	-	-
2.	पोटेशियम हाइड्रोक्साइड	जीएमपी	-	-	-	-
ग.	प्रतिआक्सीकारक					
1.	एल- एसार्बिक अम्ल	0.2 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.	-	-	-	-
घ.	परिरक्षी					
1.	सल्फर डाईआक्साइड, सोडियम/ पोटेशियम/ कैल्शियम सल्फाइट/ बाईसल्फेट/ मेटा सल्फेट एसओ ₂ के रूप में अभिव्यक्त		1.5 ग्रा./कि.ग्रा. अधि. केवल एसओ ₂	-	50 ग्रा./कि.ग्रा. अधि. केवल एसओ ₂	2.0 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.
2.	बेनजोइक अम्ल/सोडियम/ पोटेशियम बेनजोएस्ट बेंजोइक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त	1 ग्रा./किग्रा. अधि.	-	-	-	-
3.	सार्बिक अम्ल/ सोडियम/ पोटेशियम एस्कोबेंट सार्बिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त	0.5 ग्रा./किग्रा. अधि.	-	-	-	0.5 ग्रा./किग्रा. अधि. शुष्क खुबानी में
ङ.	रंग अवरोधक/ स्थायीकारक					
1.	फेरियस ग्लूकोनेट	0.15ग्रा./किग्रा. अधि. कुल आयकरन के रूप में	-	-	-	-
2.	फेरियस लेकटेट	0.15ग्रा./किग्रा. अधि. कुल आयकरन के रूप में	-	-	-	-
च.	सुवास					
1.	प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवास पदार्थ	जीएमपी	-	-	-	-
2.	प्राकृति समरूप सुवास पदार्थ		-	-	-	-
3.	कृत्रिम सुवास पदार्थ		-	-	-	-

क्र.	विवरण	प्रमाण	अवधि
छ.	सुवास वृद्धिकारक		
1.	मोनो सोडियम ग्लूटामेट	5.0 ग्राम/किग्रा अधिक	
ज.	भरवां ओलिव के लिए पेस्ट हेतु प्रगाढ़कारी कर्मक		
1.	सोडियम एल्बनेट	5.0 ग्राम/किग्रा अधिक	
2.	जेन्थान	3.0 ग्राम/किग्रा अधिक	
3.	कारोप्रोनान	जीएमपी	
4.	कारोलेबिन गम	जीएमपी	
5.	गौर गम	जीएमपी	
झ.	भरवां ओलिव के लिए दृढ़ीकारक		
1.	कैलियम क्लोराइड	1.5 ग्राम/किग्रा भरवां तैयार उत्पाद में कैलियम आयोन्स के रूप में	
2.	कैलियम लेक्टेट		
3.	कैलियम सोडेट		
ञ.	प्रकीर्ण		
1.	खनिज तेल (खाद्य श्रेणी)	5 ग्राम/किग्रा अधिक	
2.	साबिटाल	5 ग्राम/किग्रा अधिक	जीएमपी
3.	ग्लिसराल		जीएमपी
4.	डाइमिथाइल पॉलीसिलोक्सेन		
5.	कार्बन डाइआक्साइड		
6.	नाइट्रोजन		
7.	लैक्टिक अम्ल के कल्चर		

सारणी - 12

शर्कराओं और लवण में प्रयोग के लिए खाद्य योग्यकों की सूची

खाद्य योग्यकों का नाम	परिष्कृत चीनी	आईस चीनी/ चूर्णित चीनी	डेक्सट्रोस	ग्लूकोस सीरप	शुष्क ग्लूकोस सीरप	खाने योग्य सामान्य नमक / आयोडीन युक्त रकम/ प्रवर्तित सामान्य नमक	मिश्री गुड़ जैगरी, प्लाटेशन सफेद चीनी, क्यूब चीनी, गोल्डन सीरप	खांड सारी चीनी (सलफर चीनी), बुर चीनी	खांडसारी चीनी (देसी)
क. परिरक्षी									
1. सलफर डाईआक्साइड	20 पीपीएम अधि.	20 पीपीएम अधि.	70 पीपीएम अधि.	40 पीपीएम अधि.	अधि. 40 पीपीएम "सलफर डाईआक्साइड 150 - पीपीएम से अधिक हो सकता है यदि उत्पाद विनियम 4.4.4 नियम 42 (X) की मर 22 के अधीन यथा विनिर्दिष्ट लेबल के अधीन विक्रय के लिए कन्फेशनरी के विनिर्माण के लिए है		70 पीपीएम अधि.	150 पीपीएम अधि.	-
ख. प्रतिपिण्डक (एकल या संयोजन में)									
1. कैल्शियम और मैग्नीशियम के कार्बोनेट्स	-	-	-	-	-				
2. कैल्शियम और मैग्नीशियम के फास्फेट्स	-	-	-	-	-				
3. कैल्शियम, मैग्नीशियम, या सोडियम या सिलिकन डाई आक्साइड के सिलिकेट्स	-	अधि. 15 ग्राम/ किग्राम/ एकल या संयोजन में (बी। से बी4 को संयोजित करें)	-	-	-	अधि. 20 ग्राम/ किग्राम/ एकल या संयोजन में (बी। से बी4 को संयोजित करें)	-	-	-
4. एल्युमिनियम, अमोनियम, कैल्शियम, पोटेशियम या सोडियम के माईरिसटेट्स या	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ग. क्रिस्टल उपांतरक									
1. कैल्शियम या सोडियम या पोटेशियम फेरसाइनाइड, एकल या संयोजन में, फेरसाइनाइड के रूप में अभिव्यक्त	-	-	-	-	-	10 पीपीएम अधि.	-	-	-

कोका पाउडर, चाकलेट, चीनी वर्धित कन्फेक्शनरी, चूड़ंगम/बबलगम में प्रयोग के लिए खाद्य योग्यकों की सूची

क्र.सं.	योग्यकों के नाम	कोका पाउडर	चाकलेट-सफेद, दुग्ध, सादा, विभिन्न, भरी हुई	चीनी आधारित / चीनी रहित कन्फेक्शनरी	लांजेज	चूड़ंगम/बबल गम
क.	परिरक्षी (एकल या संयोजन में)					
1.	बेनजोइक अम्ल, सोडियम और पोटेशियम बेनजोएट	1500 पीपीएम अधि	1500 पीपीएम अधि	1500 पीपीएम अधि	-	1500 पीपीएम अधि
2.	सल्फर डाईआक्साइड	2000 पीपीएम अधि	150 पीपीएम अधि	2000 पीपीएम अधि	350 पीपीएम अधि	2000 पीपीएम अधि
3.	सार्बिक अम्ल और इसके कैल्शियम, सोडियम, पोटेशियम लवण (सार्बिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त)	1500 पीपीएम अधि	1000 पीपीएम अधि	2000 पीपीएम अधि	-	1500 पीपीएम अधि
4.	विनियम 6.1.4 के अधीन सूचीबद्ध अनुसार श्रेणी -1 के परिरक्षी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
ख.	प्रतिपिण्डक (एकल या संयोजन में)					
1.	कैल्शियम फास्फेट	10 पीपीएम अधि (1 से 3 को संयोजित करें)	-	-	-	-
2.	सिलिकान डाइआक्साइड	-	-	-	-	-
3.	सोडियम एल्युमिनियम सिलिकेट	-	-	-	10 पीपीएम अधि	-
ग.	रंग (विनिर्दिष्ट सीमा के भीतर एकल या संयोजन में प्रयोग किए जा सकते हैं किंतु वर्ग में अर्थात् या ता प्राकृतिक या संश्लिष्ट)					
(क)	प्राकृतिक (एकल या संयोजन में)					
1.	क्लोरोफायल	-				
2.	केरामल	-				
3.	करक्यूमिन या हल्दी	-				
4.	बीटा कैरोटीन	-				
5.	बीटा एपो-8 कैरोटीनल	-	अधि 100 पीपीएम केवल भरी हुई चाकलेटों में	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
6.	बीटा एपो-8 कैरोटीनिन के मिथाईल ईस्टर	-				
7.	बीटा एपो- 8 कैरोटीनिन अम्ल के ईथाइल ईस्टर	-				
8.	कैंथाजेनथिन	-				
9.	रिबोफ्लेविन, लेक्टोफ्लेविन	-				
10.	अन्नाटो	-				
11.	केसरिया	-				

क्र.सं.	योज्यकों के नाम	कोका पाउडर	चॉकलेट-सफेद, दुग्ध, सदा, विनिश्चित, भरी हुई	चीनी आधारित / चीनी रहित कम्पकेशनरी	लांजेज	चुड़गम/बबल गम
(ख)	सश्लिष्ट रंग और इन-आर्गेनिक पदार्थ (एकल या संयोजन में)					
1.	ऐरिथ्रोसाइन	-				
2.	कारमोसाइन	-				
3.	पॉन्स्यू 4 आर	-				
4.	गहरा हरा एफसीएफ	-				
5.	इंडिगो कारमाइन	-	केवल चॉकलेट्स अधि 100 पीपीएम में भर जाना	अधि. 100 पीपीएम	अधि. 100 पीपीएम	अधि. 100 पीपीएम
6.	चमकीला नीला एफसीएफ	-				
7.	सूर्यास्त पीला एफसीएफ	-				
8.	टार्टरजाइन	-				
9.	टिटैनियम डाइआक्साइड	-				
घ.	सुवास (एकल या संयोजन में)			10000 पीपीएम अधि.	-	10000 पीपीएम अधि.
1.	प्राकृतिक सुवास और प्राकृतिक सुवास पदार्थ/ प्रकृति समरूप सुवास पदार्थ / कृत्रिम सुवास पदार्थ	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
2.	वानिलिन	-	1 पीपीएम अधि. एकल या संयोजन में	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
3.	ईथाइल वानिलिन	-		जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
ङ.	पायसीकारक (एकल या संयोजन में)					
1.	खाने योग्य वसायुक्त अम्लों के मोनो और डाई ग्लिसिराइड्स	जीएमपी	जीएमपी			
2.	लेसिथिन	10 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.	जीएमपी			
3.	फास्फेटिडिक के अमोनियम लवण	10 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.	10 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.			
4.	वसायुक्त अम्लों के सुकोस ईस्टर्स	10 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.				
5.	पोली ग्लाइसिरोल पोलीराई सिनोलिएट	-	5 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.			
6.	सॉर्बिटान मोनोस्टीयरेट	-	10 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.	मानक में उपबंधित अनुसार	मानक में उपबंधित अनुसार	मानक में उपबंधित अनुसार
7.	सॉर्बिटान ट्राईस्टीयरेट	-				
8.	पोलीक्सी लेथिलेन मोनोस्टीयरेट	-				
9.	केराजीनन	-				
10.	उपांतरित स्टार्च	-				
11.	ग्लाइसिरोल	-	जीएमपी			

च. अल्केलाइजिंग कर्मक (एकल या संयोजन में)					
1.	सोडियम, पोटेशियम, कैल्शियम, मैग्नेशियम और अमोनियम कार्बोनेट्स			कैल्शियम कार्बोनेट : जीएमपी -	कैल्शियम कार्बोनेट/ मैग्नेशियम कार्बोनेट : जीएमपी
2.	सोडियम, पोटेशियम, कैल्शियम, मैग्नेशियम बाइकार्बोनेट्स के 2सीओ3 के रूप में	अधि. 0.5औ मुक्त कोका पर (एकल या संयोजन में)	अधि. 0.5औ मुक्त कोका पर (एकल या संयोजन में)	कैल्शियम बाईकार्बोनेट/ सोडियम बाईकार्बोनेट : जीएमपी	सोडियम बाईकार्बोनेट : जीएमपी
3.	सोडियम, पोटेशियम, कैल्शियम, मैग्नेशियम और अमोनियम हाइड्रोक्साइड			-	-
छ. उदासीनकारी कर्मक/अम्लीकृत					
1.	फास्फोरिक अम्ल	2.5 ग्रा./किग्रा. कोका प्रेक्शन पर पी2ओ5 के रूप में	2.5 ग्रा./किग्रा. अधि. पी2ओ5 के रूप में	1300 ग्रा./किग्रा. अधि. पी2ओ5 के रूप में	- 22000 ग्रा./किग्रा. अधि. पी2ओ5 के रूप में
2.	साइट्रिक अम्ल	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
3.	एल-टार्टरिक अम्ल	5 ग्रा./किग्रा. अधि.	5 ग्रा./किग्रा. अधि.	2000 ग्रा./किग्रा. अधि.	जीएमपी 3000 ग्रा./किग्रा. अधि.
4.	सोडियम हेक्सामेथाफास्फेट	-	-	जीएमपी बफेरिंग एजेंट के रूप में	-
5.	मैलीक अम्ल	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
ज. प्रतिआक्सीकारक					
1.	बीएचए	-	200 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	- 250 पीपीएम अधि.
2.	टीबीएचव्यू	-	200 पीपीएम अधि.	100 पीपीएम अधि.	- 250 पीपीएम अधि.
3.	टोकोफिरोल	-	750 पीपीएम अधि.	500 पीपीएम अधि.	जीएमपी 1500 पीपीएम अधि.
4.	एसकोरबायल पाल्मिटेट	-	200 पीपीएम अधि.	-	-
5.	प्रोपाइल ग्लेट	-	200 पीपीएम अधि.	-	-
6.	एल-एसकार्बिक अम्ल	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
7.	लेसिथिन	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी

क्र.सं.	वस्तुओं के नाम	कोका पाउडर	चॉकलेट-सफ़ेद, दुग्ध, सादा, विभिन्न, भारी हुई	चीनी आधारित / चीनी रहित कन्फेक्शनरी	लॉजब	चूड़णम/बबल गम
झ.	जैलीफाइंग कर्मक					
1.	जिलेटिन खाद्य श्रेणी	-	-	जीएमपी	-	-
2.	अकार-अगार	-	-	-	-	-
3.	सोडियम कार्बोक्सी मिथाइल सेल्यूलोस	-	-	-	-	-
अ.	लुब्रिकेंट्स					
1.	टॉल्क	-	-	0.2औ अधिक	0.2औ अधिक	0.2औ अधिक
2.	आइसिंग चीनी	-	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
3.	खनिज तेल	-	-	0.2औ अधिक	0.2औ अधिक	0.2औ अधिक
4.	रत्नसिराइन	-	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
5.	पेटाफिन वेक्स या तारल पेटाफिन (खाद्य श्रेणी)	-	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
6.	स्टेरिक अम्ल, स्टेरिक अम्ल (खाद्य श्रेणी) के कैल्शियम, मैग्नीशियम, सोडियम लवण	-	-	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी
ड.	प्रकीर्ण					
1.	फास्फेटिड स्टाच	-	-	-	-	जीएमपी

सारणी 14

दुग्ध उत्पादों में प्रयोग के लिए खाद्य योग्यकों की सूची

क्र. सं.	योग्यकों के नाम	बीज/ स्लाइस/ कट्टा हुआ/ ओडिड बीज	प्रसंस्कृत	प्रसंस्कृत बीज प्रेड	सभी प्रकार के योग हर्ट	वाष्पित दुग्ध	मधुरित संघनित दुग्ध	हलखान	दुग्ध वस्त/ मक्खन तेल और निर्वीकृत दुग्ध वस्त/ निर्वीकृत मक्खन तेल	दुग्ध चूर्ण और क्रीम चूर्ण	आइसक्रीम, कुल्फी, डायड आइसक्रीम पि. प्रोसेसिंग, डेसर्टेड, दुग्ध आर्. दुग्ध लैक्टिव, आइस क्रेमी	कोसिंग टावर	सेने के फनी का छेन्डपनीर घृण	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
क.														
1.	सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम क्लोराइड	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम कार्बोनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	सोडियम, पोटेशियम और कैल्शियम साइट्रेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ओफोस्फोरिक अम्ल के कैल्शियम लवण	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	पोलीफास्फोरिक अम्ल के कैल्शियम लवण	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ओर्थोफास्फोरिक अम्ल के पोटेशियम लवण	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	पोलीफास्फोरिक अम्ल के पोटेशियम लवण	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	आर्थोफास्फोरिक अम्ल के सोडियम लवण	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	पोलीफास्फोरिक अम्ल के सोडियम लवण	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	केराजीन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

क्षीय चूर्ण :

अधिकतम 3 ग्रा.

/किग्रा. दुग्ध चूर्ण

आयोफोस्फोरिक

अम्ल और पोली

फास्फोरिक अम्ल

(साइनवर

फास्फेट के रूप

में) कैल्शियम

क्लोराइड,

सोडियम साइट्रेट,

सोडियम लवण -

3 ग्रा./कि.ग्रा.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

5 ग्रा./ कि.

ग्रा. अधि.

/ कि.ग्रा.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

150 ग्रा.

/ कि.ग्रा.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

10 ग्रा./ कि.

ग्रा. अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

अधि.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
3.	सॉल्विंग, पोलिशिंग, कैंडलिंग और अभाजितम पॉलिशिंग	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	ब्रॉडिंग	-	-	-	10 ग्रा./ कि.	ग्रा. अथि.	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	लेसिंग	-	-	-	-	-	-	-	-	2.5 ग्रा./ कि.ग्रा.	-	-	-	-
6.	पीकर्स	-	-	-	10 ग्रा./ कि.	ग्रा. अथि.	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	सॉल्विंग कार्बोक्सी फिथिंग	-	-	-	5 ग्रा./ कि.	ग्रा. अथि.	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.	-	-	-
8.	अमर	-	-	-	5 ग्रा./ कि.	ग्रा. अथि.	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.	-	-	-
9.	गुआर गम	-	-	-	5 ग्रा./ कि.	ग्रा. अथि.	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.	-	-	-
10.	बैथ गम	-	-	-	5 ग्रा./ कि.	ग्रा. अथि.	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.	-	-	-
11.	टंगकैप गम	-	-	-	5 ग्रा./ कि.	ग्रा. अथि.	-	-	-	-	ग्रा. अथि.	-	-	-
12.	करपा गम	-	-	-	5 ग्रा./ कि.	ग्रा. अथि.	-	-	-	-	-	-	-	-
13.	फर्सीलमर	-	-	-	5 ग्रा./ कि.	ग्रा. अथि.	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.	-	-	-
14.	ग्रीडलेन ग्रीडकोल ऑलिवर	-	-	-	-	ग्रा. अथि.	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.	-	-	-
15.	(क) बसायुक्त अमरों के पोलिशिंग/पॉलिशिंग इन्स (ख) पॉलीओक्सी ग्रीडलेन (ग) पॉलीओक्सी ग्रीडलेन सॉल्विंग ग्रीडलेन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 ग्रा./ कि.	-	-	-

[illegible]

10. केशाजैथिन	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100 पीपीएम अधि.	-	-
11. केरामल रंग (सादा)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जीएमपी	-	-
12. केरामल रंग (अमोनियम सल्फेट प्रक्रिया)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.0 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि.	-	-
13. (क) पोस्चू 4 आर				100 पीपीएम अधि. (केवल सुवासित और फल योगहट में)	-	-	-	-	-	100 पीपीएम अधि.	-	-

(ख) करमोसाइन

(ग) ऐरिप्रोसाइन

(घ) टार्टराजइन

(ङ) सूर्यास्त पीला एफसीएफ

(च) इंडिगो कर्पाइन

(छ) चमकीला नीला एफसीएफ

(ज) गहरा हरा एफसीएफ

च. अम्लता विनायक

1. कैल्शियम और मैग्नीशियम कार्बोनेट्स	जीएमपी	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जीएमपी	-	-
2. सोडियम बाई कार्बोनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3. सोडियम ओर कैल्शियम हाइड्रोक्साइड	-	-	-	-	-	-	2000 पीपीएम अधि.	-	-	-	2000 पीपीएम अधि.	-	-
सोडियम फास्फेट	-	-	-	-	-	-	जीएमपी	-	-	-	जीएमपी	-	-
परिरक्षी													
वार्षिक अम्ल, सोडियम, पोटेशियम, और कैल्शियम कार्बोनेट्स, वार्षिक अम्ल के रूप में अभिचर	3000 पीपीएम अधि.	3000 पीपीएम अधि.	3000 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-	-	-	2000 पीपीएम अधि.	-

[illegible]

ज. अम्लीकरण कारक, एकल या संयोजन में

1. साइट्रिक अम्ल	-	40 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि. पायसी कारकों के साथ	40 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि. पायसी कारकों के साथ	-	-	-	-	-	-	जीएमपी सोडियम, पोटेशियम लवणों सहित
2. फास्फोरिक अम्ल	-	40 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि. पायसी कारकों के साथ	40 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि. पायसी कारकों के साथ	-	-	-	-	-	-	-
3. एसैरिक अम्ल	-	40 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि. पायसी कारकों के साथ	40 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि. पायसी कारकों के साथ	-	-	-	-	-	-	जीएमपी
4. लैक्टिक अम्ल	-	40 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि. पायसी कारकों के साथ	40 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि. पायसी कारकों के साथ	-	-	-	-	-	-	जीएमपी सोडियम, पोटेशियम लवणों सहित
5. सोडियम बाईकार्बोनेट कैल्शियम बाईकार्बोनेट/ निर्जलित पदार्थ के रूप में अभिव्यक्त	-	40 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि. पायसी कारकों के साथ	40 ग्रा./ कि. ग्रा. अधि. पायसी कारकों के साथ	-	-	-	-	-	-	जीएमपी सोडियम, पोटेशियम लवणों सहित
6. मैलीक अम्ल (डीएल.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जीएमपी
7. एल.(उ टार्टरिक अम्ल और सोडियम/ पोटेशियम लवण)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.
8. सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट	-	-	-	-	-	-	-	-	-	जीएमपी
9. (क) सोडियम/ पोटेशियम/ कैल्शियम ओफोस्फेट पी2ओ5 के रूप में अभिव्यक्त	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2 ग्रा./कि.ग्रा. एकल या संयोजन में पी2ओ5 के साथ

(ख) सोडियम/ पोटेशियम/
कैल्शियम पोली फास्फेट पी2ओ5
के रूप में अभिव्यक्त

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ट.	पायसीकारक, एकल या संयोजन में													
1.	(क) मोनो/डाई और पोलो फास्फोरिक अम्ल के पोटेशियम लवण	-		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-
	(ख) मोनो/डाई और पोलो फास्फोरिक अम्ल के कैल्शियम लवण	-	40 ग्रा./ कि. ग्रा. सिवाय इसके कि मिलाया गया फास्फोरस मिश्रण	40 ग्रा./ कि. ग्रा. सिवाय इसके कि मिलाया गया फास्फोरस मिश्रण	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	(ग) मोनो/डाई और पोलो फास्फोरिक अम्ल के सोडियम लवण	-		-		-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	(क) सोडियम साइट्रेट	-	फास्फोटस के रूप में संगणित करने पर 9 ग्रा./कि. ग्रा. से अधिक न हो	फास्फोटस के रूप में संगणित करने पर 9 ग्रा./कि. ग्रा. से अधिक न हो	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	(ख) पोटेशियम साइट्रेट	-												
	(ग) कैल्शियम साइट्रेट	-												
3.	(क) सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट ओर/ या कैल्शियम कार्बोनेट के साथ साइट्रिक अम्ल	-												
	(ख) सोडियम हाइड्रोजन कार्बोनेट ओर/ या कैल्शियम कार्बोनेट के साथ फास्फोरिक अम्ल	-												
ठ.	प्रति आक्सीकारक, एकल या संयोजन में													
1.	एल-एसकोर्विक अम्ल	-	-	-	-	-	-	-	-	0.5 ग्रा./कि.ग्रा. अधि.	-	-	-	-
2.	एसकोरबाईल पालमिटेट एसकोरबाईल स्टीरैट	-	-	-	-	-	-	500 पीपीएम	0.5 ग्रा./कि.ग्रा. अधि. केवल क्रीम चूर्ण में एसकोर्विक अम्ल के साथ में	-	-	-	-	-
3.	एल्फाटोको फिरोल, मिश्रम टोकोफिरोल्स	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	प्रोप्राइल गलेट	-	-	-	-	-	-	100 पीपीएम अधि.	-	-	-	-	-	-

परिशिष्ट ख : सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं :

सारणी - 1

समुद्री खाद्यों के लिए सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं

क्र.सं.	उत्पाद का नाम	कुल प्लेट काउंट	ई-कोली	स्टोफाई लोकोकस औरिस	सालमोनेला और शिगेला	विब्रो कोलेरेई	विब्रो पैराहेई-मोलिलाइटिक्स	क्लोस्ट्रिडियम परफ्रिन्जेस
1.	शीतित थ्रिम्प या ग्रान्स कच्ची	पाच लाख/ग्रा. से अनधिक	20/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
	पकाई हुई	एक लाख/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
2.	शीतित लोब्सटर्स कच्ची	पाच लाख/ग्रा. से अनधिक	20/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
	पकाई हुई	एक लाख/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
3.	शीतित	पाच लाख/ग्रा. से अनधिक	20/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
4.	शीतित फिनफिश	पाच लाख/ग्रा. से अनधिक	20/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
5.	शीतित मछली फिलेट्स या मिनस्टड मछली का मांस या इनके मिश्रण	पाच लाख/ग्रा. से अनधिक	20/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
6.	शुष्क शार्कफिन	पाच लाख/ग्रा. से अनधिक	20/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
7.	नमकयुक्त मछली/ शुष्क नमकयुक्त मछली	पाच लाख/ग्रा. से अनधिक	20/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
8.	डिब्बाबंद फिनफिश	शून्य	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान
9.	डिब्बाबंद थ्रिम्प	शून्य	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
10.	डिब्बाबंद सारडिनेस या सारडिन प्रकार के उत्पाद	शून्य	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
11.	डिब्बाबंद साल्मोन	शून्य	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
12.	डिब्बाबंद क्राब मोट	शून्य	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-
13.	डिब्बाबंद टुना और बोनिटो	शून्य	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	25 ग्रा. में अविद्यमान	-

द्वय उत्पादों के लिए संक्षेप विवर्तन पैरामीटर

*2 - Handwritten

[illegible]

क्र.सं.	वर्गीकरण	आम्ल/क्षारी, स्थिति (लेवेल/ मितल) कोलो: जलमय वीडो/ शुद्धता आइसोकोम बिस्व	निर्माण प्रदर्शक (कोलो) बॉल रीड/ अन्य संपर्क बिस्व	वाष्पित दुग्ध पशुआरक संघनित दूध	संघनित दुग्ध संघनित दूध	संघनित दूध	संघनित दूध संघनित दूध बिस्व	संघनित दूध
1.	कुत्त फोड गार्डेंट	50,000/ग्रा. से अनधिक	50,000/ग्रा. से अनधिक	शून्य	30,000/ग्रा. से अनधिक	शून्य	5000/ग्रा. से अनधिक	50,000/ग्रा. से अनधिक
2.	बालीफोर्म कार्ट	0.1/ग्रा. से अनधिक	0.1/ग्रा. में अविद्यमान	0.1/ग्रा. में अविद्यमान	0.1/ग्रा. में अविद्यमान	0.1/ग्रा. में अविद्यमान	90/ग्रा. से अनधिक	10/ग्रा. में अनधिक
3.	ई. कोलो	0.1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अनधिक	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अनधिक	1/ग्रा. में अनधिक
4.	सल्फोबैल	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अनधिक	25/ग्रा. में अनधिक	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अनधिक	25/ग्रा. में अनधिक	25/ग्रा. में अनधिक
5.	शिमैल	25/ग्रा. में अविद्यमान	25/ग्रा. में अनधिक	25/ग्रा. में अनधिक	25/ग्रा. में अनधिक	25/ग्रा. में अनधिक	25/ग्रा. में अनधिक	25/ग्रा. में अनधिक
6.	स्टाफाइलोकोकस ऐरियस	0.1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अनधिक	1/ग्रा. में अनधिक	1/ग्रा. में अनधिक	1/ग्रा. में अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक	100/ग्रा. से अनधिक
7.	थोस्ट और फफूँद	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अनधिक	1/ग्रा. में अनधिक	1/ग्रा. में अनधिक	1/ग्रा. में अनधिक	250/ग्रा. से अनधिक	धक्का : 10 ग्रा. से अनधिक थोस्ट : 50/ग्रा. से अनधिक
8.	एनारोबिक स्पोर कार्ट	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अनधिक	5/ग्रा. से अनधिक	1/ग्रा. में अनधिक	5/ग्रा. से अनधिक	1/ग्रा. में अनधिक	1/ग्रा. में अनधिक
9.	लिसटेरिया मोनोसाइटोजेन्स	1/ग्रा. में अविद्यमान	1/ग्रा. में अनधिक	1/ग्रा. में अनधिक	1/ग्रा. में अनधिक	1/ग्रा. में अनधिक	1/ग्रा. में अनधिक	1/ग्रा. में अनधिक

* उपरोक्त वर्णित मानकों को तारीख 6 सितंबर, 2010 तक आस्थगित किया गया है और तारीख 7 सितंबर, 2010 को जरूर प्रवृत्त होगा।

मसालों के लिए सूक्ष्म जीविकीय पैरामीटर

अंश	अंश	कैराब (स्पाइजी)	इलायची (कार्डमम)	लाल मिर्च (बिलिब और केसीकम)	सालवीनी (सिंगापो)	ताब (केसिया)	जीरा (केसिया)	धनिया (कोरिएंडर)
1.	कुल प्लेट काउंट	-	-	-	-	-	-	-
2.	कोलीफॉर्म काउंट	-	-	-	-	-	-	-
3.	ई- कोली	-	-	-	-	-	-	-
4.	साल्वोनेला	25 ग्रा. में अविवर्धन	25 ग्रा. में अविवर्धन	25 ग्रा. में अविवर्धन	25 ग्रा. में अविवर्धन	25 ग्रा. में अविवर्धन	25 ग्रा. में अविवर्धन	25 ग्रा. में अविवर्धन
5.	शिशैला	-	-	-	-	-	-	-
6.	स्टाफाइलोकोकस ऐरियस	-	-	-	-	-	-	-
7.	शीट और फफूँद	-	-	-	-	-	-	-
8.	एनारिबिक स्त्रीर काउंट	-	-	-	-	-	-	-
9.	टिसटेरिया मोनोसाइटोबेस	-	-	-	-	-	-	-
1.	कुल प्लेट काउंट	-	-	-	-	-	-	-
2.	कोलीफॉर्म काउंट	-	-	-	-	-	-	-
3.	ई- कोली	-	-	-	-	-	-	-
4.	साल्वोनेला	25 ग्रा. में अविवर्धन	25 ग्रा. में अविवर्धन	25 ग्रा. में अविवर्धन	25 ग्रा. में अविवर्धन	25 ग्रा. में अविवर्धन	25 ग्रा. में अविवर्धन	25 ग्रा. में अविवर्धन
5.	शिशैला	-	-	-	-	-	-	-
6.	स्टाफाइलोकोकस ऐरियस	-	-	-	-	-	-	-
7.	शीट और फफूँद	-	-	-	-	-	-	-
8.	एनारिबिक स्त्रीर काउंट	-	-	-	-	-	-	-
9.	टिसटेरिया मोनोसाइटोबेस	-	-	-	-	-	-	-
क.सं.	अंश	बीरा, कलीजी (क्यूमिन)	लौक (कंजल)	भेंसी (काशीक)	शीर, अदरक (सिगर)	बावुई (थैम)	गई, म.ली (मस्टर्ड)	मण्डरा (मंडरी)

[illegible]

सारणी - 4

खाद्य उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं

क्र.सं.	उत्पाद	पैरामीटर	सीमा
1.	धर्मली प्रसंस्कृत फल और सब्जियां	(क) कुल प्लेट काउंट (ख) 37° से. पर 10 दिन के लिए और 55° से. पर 7 दिन के लिए ऊष्म नियंत्रण	(क) 50/मिली. से अनधिक (ख) पीएच में कोई परिवर्तन नहीं
2.	(क) निर्जलित फल और सब्जी उत्पाद (ख) सूप चूर्ण (ग) शुष्क नारियल का चूर्ण (घ) टेबल ओलिव (ङ) रसिन (च) पिस्ता गरी (छ) खजूर (ज) सूखे फल और गरी	कुल प्लेट काउंट	40000 ग्रा.से अनधिक
3.	कार्बनिकृत पेय, फ्रूट बिबरेज सहित परोसने के लिए तैयार पेय	(क) कुल प्लेट काउंट (ख) यीस्ट और फफूंद काउंट (ग) कोली फॉर्म काउंट	50 सीएफयू/मिली. 2.0 सीएफयू/मिली. से अनधिक 100 मिली. में अविद्यमान
4.	टमाटर उत्पाद (क) टमाटर रस और सूप (ख) टमाटर चूरी और पेस्ट (ग) टमाटर केचअप और टमाटर सॉस	(क) फफूंद काउंट (ख) यीस्ट और जीवाणु (ग) फफूंद गणना	फिल्ड परीक्षण के 40.0 प्रतिश से अनधिक में धनात्मक 125 प्रति 1/60 सीएमएम से अनधिक फिल्ड परीक्षण के 60.0 प्रतिश से अनधिक में धनात्मक
5.	जैम/मरम्भ/फ्रूट जैली/ फ्रूट चटनी और सॉस	(क) फफूंद गणना (ख) यीस्ट और जीवाणु (ग) कुल प्लेट काउंट	फिल्ड परीक्षण के 40.0 प्रतिश से अनधिक में धनात्मक 125 प्रति 1/60 सीएमएम से अनधिक 10000/ मिली. से अनधिक
6.		कुल प्लेट काउंट यीस्ट और जीवाणु	फिल्ड परीक्षण के 40.0 प्रतिश से अनधिक में धनात्मक 125 प्रति 1/60 सीएमएम से अनधिक
7.	फ्रोजन फ्रूट और वेजेटेबल्स	यीस्ट और फफूंद गणना	100 काउंट/ग्रा. से अनधिक में धनात्मक
8.	परिरक्षी	कुल प्लेट काउंट	10000 ग्रा. से अनधिक
9.	अचार	फफूंद गणना	25 ग्रा./मिली. में अविद्यमान
10.	फल और अनाज के फ्लेक्स	फफूंद गणना	25 ग्रा./मिली. में अविद्यमान
11.	कनडिड और क्रिस्टीकृत या ग्लेज्ड फल और छिलके	फफूंद गणना	25 ग्रा./मिली. में अविद्यमान
12.	(क) सभी फल और सब्जी उत्पाद और फल बिबरेज सहित सभी परोसने के लिए तैयार पेय और क के अंतर्गत आने वाली सरिलष्ट उत्पाद परशिष्ट (ख) की मद 16 (ख) टेबल ओलिव (ग) रसिन (घ) पिस्ता नट (ङ) खजूर (च) सूखे फल और गरी (छ) सिरके	(क) फलैट सोर आर्मोनियम (ख) स्टेफीलोकोककम औरिस (ग) साल्मोनेला (घ) शिजेल्ला (च) क्लोस्ट्रीडियम बोडुलिनम (छ) ई- कोली (ज) विब्रियो कोलेरा	(क) 10,000/सीए फयू/ग्रा. से अनधिक उत्पादों के लिए जिनका पीएच 5.2 से कम है (ख) उन उत्पादों के लिए शुन्य जिनका पीएच 5.2 से अधिक है। 25 ग्रा. फिल्ड परीक्षण में अविद्यमान 25 ग्रा./मिली. में अविद्यमान 25 ग्रा./मिली. में अविद्यमान 1 ग्रा./मिली. में अविद्यमान 25 ग्रा./मिली. में अविद्यमान

परिशिष्ट-प्रारूप

प्रारूप- क
(विनियम 10.1 देखें)

प्रत्याभूति का प्रारूप

बीजक सं.

स्थान

प्रेषक

सेवा में

विक्रय की तारीख	वस्तु की प्रकृति और क्वालिटी/बांड नाम, यदि कोई है	बैच सं. या कोड सं.	मात्रा	कीमत
1	2	3	4	5

मैं/हम यह प्रमाणित करता हूँ/करते हैं कि इस बीजक में उल्लिखित खाद्य/खाद्यों की प्रकृति और क्वालिटी की वह वारंटी है/हैं जो इसकी/इनकी होना तात्पर्यित है।

विनिर्माता/वितरक/व्यौहारी के हस्ताक्षर

विनिर्माता/पैकर का नाम और पता

(पैक की गई वस्तुओं की दशा में)

अनुज्ञप्ति सं. (जहां कही लागू है)

प्ररूप - ख
(नियम 7.3.8(2) देखें)

घोषणा

मैं/हम की ओर से सत्यानिष्ठा
से यह घोषणा करता हूँ/करते हैं कि मेरे/हमारे द्वारा कन्फैक्शनरी(मिठाइयों सहित) की
ओर से विक्रय किया गया घी / की ओर से मेरे/हमारे द्वारा प्रयुक्त किया गया
घी टिन का का बनाया हुआ घी है/था जिसमें
“एगमार्क” मुहर है/थी। उक्त टिन बीजक/नकद/उधार ज्ञापन के अनुसार श्री/श्रीमती/कुमारी/सर्वश्री
..... के बैच संख्यांक से संबंधित है।

सं. तारीख

व्यापारी/व्यापारियों के हस्ताक्षर

तारीख

स्थान

प्ररूप - ग
(विनियम 9.1.2 देखें)

रैफरल खाद्य प्रयोगशाला द्वारा विश्लेषण का प्रमाणपत्र

प्रमाणपत्र सं.

प्रमाणित किया जाता है कि नमूना, सख्यांक जो का नमूना होना तात्पर्यित है, को तारीख को ज्ञापन सं., तारीख से (न्यायालय का नाम) के विश्लेषण के लिए प्राप्त हुआ। आधान और रसीद के बाह्य आवरण पर मुहरों की स्थिति निम्नलिखित प्रकार से थी:

.....
.....

मैंने (निदेशक का नाम) नमूने को खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2010 के अध्याय 5 की मद सं. के अंतर्गत आने वाले (खाद्य नमूने का प्रवर्ग) नमूने का पाया है। नमूना ऐसी स्थिति में था जो विश्लेषण के लिए उपयुक्त है और तारीख (विश्लेषण के आरंभ और पूर्ण होने की तारीख दें) को विश्लेषित किया गया है और विश्लेषण का परिणाम नीचे दिया जाता है। नीचे दिए गए कारणों से विश्लेषण करने के लिए उपयुक्त स्थिति में नहीं था:-

कारण:

विश्लेषणकी रिपोर्ट:-

- (i) नमूने का वर्णन:
(ii) भौतिक स्थिति:
(iii) लेबल

क्र.सं.	क्वालिटी विशेषताएं	परीक्षण के लिए प्रयुक्त पद्धति का नाम	परिणाम	निम्नलिखित के अनुसार विहित मानक:- (क) अध्याय 5 (ख) सांघतिक खाद्य (ग) उपरोक्त दोनों के लिए अधिनियम और विनियमों के उपबंधों के अनुसार

विकल्प**

(हस्ताक्षर)
निदेशक, रैफरल खाद्य प्रयोगशाला
(मुहर)

स्थान:

तारीख:

प्ररूप - घ
(विनियम 9.2.1 (ii) देखें)
खाद्य विश्लेषक की रिपोर्ट

रिपोर्ट सं

प्रमाणित किया जाता है कि खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के उपबंधों के अधीन के लिए (स्थानीय क्षेत्र का नाम) सम्यक् रूप से नियुक्त मैंने (खाद्य विश्लेषक का नाम) से जिस पर कोड संख्यांक और क्रम संख्यांक है के क्षेत्र के अभिहित अधिकारी से तारीख (नमूना प्राप्त होने की तारीख) विश्लेषण के लिए नमूना प्राप्त किया।

आधानों पर की मुहरें और रसीद का बाह्य आवरण निम्नलिखित प्रकार से था:-

मैंने नमूने को खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2010 के अध्याय 5 की मद सं. के अंतर्गत आने वाला पाया है। नमूना विश्लेषण के लिए उपयुक्त स्थिति में था और तारीख को (विश्लेषण आरंभ करने और पूर्ण होने की तारीख दें) विश्लेषण किया गया और इसके विश्लेषण का निष्कर्ष नीचे दिया जाता है। नीचे दिए गए कारणों से विश्लेषण के लिए उपयुक्त स्थिति में नहीं था:

कारण:

विश्लेषण की रिपोर्ट:-

- (i) नमूने का वर्णन:
- (ii) भौतिक स्थिति:
- (iii) लेबल

क्र.सं.	क्वालिटी विशेषताएं	परीक्षण के लिए प्रयुक्त पद्धति का नाम	परिणाम	निम्नलिखित के अनुसार विहित मानक:- (क) अध्याय 5 (ख) सांकेतिक खाद्य (ग) उपरोक्त दोनों के लिए अधिनियम और विनियमों के उपबंधों के अनुसार
1.				
2.				
3.				

विकल्प***

तारीख, 20.....को हस्ताक्षर किए गए।

(हस्ताक्षर)
निदेशक, रैफरल खाद्य प्रयोगशाला

पता:

*प्रेषिती का ब्यौर दें

**जो लागू न हो उसे काट दें

***जब राय और निर्वचन सम्मिलित हो, तो वे दस्तावेज दें जिनपर पर राय/निर्वचन आधारित है।

मिसिल सं- 2.1505/30/एफएसएसएआई-2010

तारीख

(वी.एन. गौड़)
मुख्य कार्यकारी अधिकारी

**MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE
(FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA)
NOTIFICATION**

No. 2-15(1) WJ/2010-FSSAI: the following draft of Food Safety and Standards Regulation, 2010, which the Food Safety and Standards Authority of India with previous approval of Central Government, proposes to make, in exercise of the powers conferred under section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), is hereby published as required by the section 92, for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft regulation will be taken into consideration after the expiry of a period of thirty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published, are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the CEO, Food safety and Standards Authority of India, FDA Bhawan, Kotla road, New Delhi-110002

The objections and suggestions which may be received from any person with respect to the said draft regulations before the expiry of the period specified above will be considered by the Authority.

DRAFT FOOD SAFETY AND STANDARDS REGULATIONS, 2010

CHAPTER I

GENERAL

Part 1.1: Title and commencement

Regulation 1.1.1: These regulations may be called the Food Safety and Standards Regulations, 2010.

Regulation 1.1.2: They shall extend to the whole of India.

Part 1.2: Definitions

Regulation 1.2.1: In these regulations unless the context otherwise requires:

(1) "Act" means the Food Safety and Standards Act, 2006 (Act 34 of 2006);

(2) "Best before" means the date which signifies the end of the period under any stated storage conditions during which the product shall remain fully marketable and shall retain any specific qualities for which tacit or express claims have been made and beyond that date. The food may still be perfectly safe to consume, though its quality may have diminished; and food can be sold after this date provided it is not unsafe.

(3) "Date of manufacture" means the date on which the food becomes the product as described;

(4) "Date of packaging" means the date on which the food is placed in the immediate container in which it will be ultimately sold;

(5) "District" means a local area as defined by the Authority for the purpose of the Food safety and Standards Act, 2006. The district can be constituted on the basis of:

- (a) Concentration of specific category of food businesses which may need special attention
- (b) Risk assessment carried out by the Authority from time to time
- (c) Any other specific regulatory requirements

(6) "Infant" means a child not more than twelve months of age;

(7) "Licensing Authority" means the Designated Officer appointed under section 36 (i) of the Act by the food safety commissioner of the state or of the Food Authority for the local area and includes an officer to whom powers of issue of a licence has been delegated by the Designated Officer;

(8) "Label" means any tag, brand, mark, pictorial or other descriptive matter, written, printed, stenciled, marked, embossed, graphic, perforated, stamped or impressed on or attached to container, cover, lid or crown of any food package. For the purpose of declaration of month and year of manufacture, the provisions under rule 6(B) of Standards of Weights and Measures (Packaged Commodities) Rules, 1977 shall apply.

(9) "Lot number" or "code number" or "batch number" means the number either in numerals or alphabets or in combination thereof, representing the lot number or code number or batch number, being preceded by the words "Lot No" or "Lot" or "code number" or "Code" or "Batch No" or "Batch" or any distinguishing prefix by which the food can be traced in manufacture and identified in distribution.

(10) "Multipiece package" means a package containing two or more individually packaged or labelled pieces of the same commodity of identical quantity, intended for retail either in individual pieces or packages as a whole.

(11) "Non-Vegetarian Food" means an article of food which contains whole or part of any animal including birds, fresh water or marine animals or eggs or products of any animal origin, but not including milk or milk products as an ingredient;

(12) "Nutritional food" means the food claimed to be enriched with nutrients, such as, minerals or proteins or vitamins or metals or their compounds or amino acids (in amounts not exceeding the Recommended Daily Allowance for Indians) or enzymes (within permissible limits);

(13) "Prepackaged" or "Pre-packed food", means food, which is placed in a package of any nature, in such a manner that the contents cannot be changed without tampering it and which is ready for sale to the consumer.

Note: The expression "package" wherever it occurs in these Regulations, shall be construed as package containing pre-packed food articles.

(14) "Principal Display Panel" means that part of the container/package which is intended or likely to be displayed or presented or shown or examined by the customer under normal and customary conditions of display, sale or purchase of the commodity contained therein.

(15) "Use - by date" or "Recommended last consumption date" or "Expiry date" means the date which signifies the end of the estimated period under any stated storage conditions, after which product probably will not have the quality attributes normally expected by the consumers and the food shall not be marketable;

(16) "Vegetarian Food" means any article of Food other than Non-Vegetarian Food as defined in Regulation 1.2.1 (11).

(17) "Wholesale package" means a package containing —

(a) a number of retail packages, where such first mentioned package is intended for sale, distribution or delivery to an intermediary and is not intended for sale direct to a single consumer; or

(b) a commodity of food sold to an intermediary in bulk to enable such intermediary to sell, distribute or deliver such commodity of food to the consumer in smaller quantities.

The expressions used in these Regulations but have not been defined herein shall have the meaning ascribed to them in the Act or as provided in the regulations, chapters and Appendices.

CHAPTER 2

FOOD AUTHORITY AND TRANSACTION OF BUSINESS

Part 2.1: Food Authority

Regulation 2.1.1: Salaries and terms and conditions of service of employees of Food Authority of India

Regulation 2.1.2: Procedure for transaction of business

Part 2.2: Central Advisory Committee

Regulation 2.2.1: Procedure for transaction of business

Part 2.3: Scientific Committee and Panels

Regulation 2.3.1: Procedure for establishment and operations of the Scientific Committee

Regulation 2.3.2: Procedure for establishment and operations of the Scientific Panels

Part 2.4: Jurisdiction of Designated officer

Regulation 2.4.1 The commissioner of Food Safety shall, by order, appoint the Designated officer, who shall not be below the rank of a Sub-Divisional Officer, to be in-charge of food safety administration for each district as defined under Regulation 1.2.1 (5)

CHAPTER 3 LICENSING AND REGISTRATION OF FOOD BUSINESSES

Part 3.1 Definitions

In these Regulations, unless the context otherwise requires,—

Regulation 3.1.1 “Central Licensing Authority” means Designated Officer appointed by the Chief Executive Officer of the Food Authority of India in his capacity of Food Safety Commissioner.

Regulation 3.1.2 “Petty Food Manufacturer” means any food manufacturer, who

(a) manufactures or sells any article of food himself or a petty retailer, hawker, itinerant vendor or temporary stall holder; or

(b) such other food businesses including small scale or cottage or such other industries relating to food business or tiny food businesses with an annual turnover not exceeding Rs 12 lakhs and/or whose

(i) production capacity of food (other than milk and milk products and meat and meat products) does not exceed 100 kg/ltr per day or

(ii) production or procurement or collection of milk is up to 500 litres of milk per day or

(iii) slaughtering capacity is 2 large animals or 10 small animals or 50 poultry birds per day or less

Regulation 3.1.4 “Registering Authority” means Designated Officer/ Food Safety Officer or any official in Panchayat, Municipal Corporation or any other local body or Panchayat in an area, notified as such by the State Food Safety Commissioner for the purpose of registration as specified in these Regulations.

Regulation 3.1.5 “State Licensing Authority” means Designated Officers appointed under Section 36(1) of the Act by the Food Safety Commissioner of a State or UT.

Words and expressions used herein and not defined, but defined under the Act or in any other regulations under the Act, shall have the meaning respectively assigned to them therein.

Part 3.2 Registration and License for Food Business

All Food Business Operators in the country will be registered or licensed in accordance with the procedures laid down hereinafter without prejudice to the availability of safe and wholesome food for human consumption.

Regulation 3.2.1 Registration of petty food business

(1) Every petty food manufacturer shall register himself with the Registering Authority by submitting an application for registration in Form A under Schedule 2 of these Regulations along with a fee as provided in Schedule 3.

(2) The Food Business Operator shall follow the basic hygiene and safety requirements provided in Schedule 4 (Part I) of these Regulations and provide a self attested declaration of adherence to these requirements with the application in the format provided in Annexure-1 under Schedule 2

(3) The Registering Authority shall consider the application and may either grant registration or reject it with reasons to be recorded in writing or issue notice for inspection, within 7 days of receipt of an application for registration

(4) In the event of an inspection being ordered, the registration shall be granted by the Registering Authority after being satisfied with the safety, hygiene and sanitary conditions of the premises within a period of 30 days.

(5) If registration is not granted, or denied, or inspection not ordered within 7 days as provided in above sub regulation (3) or no decision is communicated within 30 days as provided in above sub regulation (4), the Food Business Operator may start his business, provided that it will be incumbent on the Food Business operator to comply with any improvement suggested by the Registering Authority at any later time.

Provided that registration shall not be refused without giving the applicant an opportunity of being heard and for reasons to be recorded in writing.

(6) The Registering Authority shall issue a registration certificate and a photo identity card, which shall be displayed at a prominent place at all times within the premises or vehicle or cart or any other place where the person carries on sale/manufacture of food in case of Petty Food Business.

(7) The Registering Authority or any officer or agency specifically authorized for this purpose shall carry out food safety inspection of the registered establishments at least once in a year.

Regulation 3.2.2 License for food business

(1) Subject to **Regulation 3.2.1**, no person shall commence any food business unless he possesses a valid license under these Regulations.

Provided that any person or Food Business Operator carrying on food business on the date of notification of these Regulations, under a license, registration or permission, as the case may be, under the Acts or Orders mentioned in the Second Schedule of the Act shall enable the Licensing Authority to collect complete information of all food establishments, get their existing license converted into the license/registration under these regulations by making an application to the Licensing/Registering Authority within one year of notification of these Regulations. No license fee will have to be paid for the remaining period of the validity of the earlier license or registration granted under any of the said Acts or Orders Non-compliance with this provision by a Food Business Operator will attract penalty under section 55 of the Act.

Provided further that any Food Business Operator holding Registration/License under any other Act/Order as specified under schedule 2 of the FSS Act, 2006 with no specific validity or expiry date, and other wise entitled to obtain a license under these regulations, shall have to apply and obtain a Registration/License under these Regulations within one year from the date of notification by paying the applicable fees.

(2) Notwithstanding the provisions contained in Regulation 3.2.2(1) above or in any of the registration or license certificates issued under existing Acts or Orders mentioned in the second schedule of the Act, the Licensing Authority, if it has reason to believe that the Food Business Operator has failed to comply with all or any of the conditions of the existing registration or license or the safety requirements given in **Schedule 4**, may give appropriate direction to the Food Business Operator to comply with.

(3) License for commencing or carrying on food business, which falls under **Schedule 1**, shall be granted by the Central Licensing Authority. For importing any type of food items, including food ingredients and additives, a food business Operator shall have to obtain a license from the Central Licensing Authority, Provided that Food Authority may through notification make such changes or modify the list given in the **Schedule 1** as considered necessary.

(4) License for commencing or carrying on food business, which are not covered under **Schedule 1**, shall be granted by the concerned State Licensing Authority.

(5) The Food Business Operator shall ensure that all conditions of license as provided in **Annexure 2 of Form 'B' in Schedule 2** and safety, sanitary and hygienic requirements provided in the **Schedule 4** are complied with at all times.

Provided that no person shall manufacture, import, sell, stock, exhibit for distribution or sale any article of food which has been subjected to the treatment of irradiation, except under a license obtained from Department of Atomic Energy under the Atomic Energy (Control of Irradiation of Food) Regulations, 1996.

Provided further that the Licensing Authority shall ensure periodical food safety audit and inspection of the licensed establishments through its own or authorised agencies.

Regulation 3.2.3 Application for license to the Licensing Authority

An application for the grant of a license shall be made in **Form B of Schedule 2** to the concerned Licensing Authority as specified in **Regulation 3.2.2 (3) and 3.2.2 (4)** and it will be accompanied by a self-attested declaration in the format provided in the **Annexure-1** and copies of documents mentioned in the **Annexure 2 of Schedule-2** along with the applicable fees prescribed in **Schedule 3**.

Regulation 3.2.4 Processing of Application for license

(1) A license shall, subject to the provisions of these Regulations, be issued by the concerned Licensing Authority within a period of 60 days from the date of receipt of the completed application along with all required documents and fees.

(2) On the receipt of the completed application along with all required documents and fees, the concerned Licensing Authority shall issue a unique application number to each applicant that will be referred to in all future correspondence between the Licensing Authority and the applicant.

(3) If, upon scrutiny of the application within 15 days from the date of receipt of the application, the concerned Licensing Authority requires any additional information with respect to an application or if the application is incomplete, the Licensing Authority may inform the applicant in writing, to furnish such additional information or complete the application, as the case may be, within 30 days from such notice.

(4) On receiving the complete information and documents the Licensing Authority shall direct the Food Safety Officer or any other person specially designated for such functions to inspect the premises in a manner and according to Regulations as laid down by the Food Authority. The Licensing Authority may issue a notice to the applicant, if it deems fit, guiding food business Operator on necessary steps to be taken or changes or alteration to be made in the premises in order to ensure general sanitary and hygienic conditions as specified in **Schedule 4**.

(5) Within a period of 30 days from receipt of an inspection report the concerned Licensing Authority shall consider the application and may either grant or reject the license.

Provided that no applicant shall be refused a license without being given an opportunity of being heard and for reasons to be recorded in writing.

(6) The Licensing Authority shall issue a License in **Format C** under **Schedule 2** of these Regulations, a true copy of which shall be displayed at a prominent place at all times within the premises where the Food Business Operator carries on the food business.

Regulation 3.2.5 Procedure for License in certain local areas

(1) A single license may be issued by the licensing authority for one or more articles of food and also for different establishments or premises in the same local area including collection and chilling units run by milk cooperatives or its members.

(2) The Central Licensing Authority may after satisfying itself about the adequacy of the mechanism to ensure food safety in a Government organization like Railways, Defense etc., with a large number of food establishments, authorise an officer of that organization to function as a Designated officer under sec. 36(3) of the Act who will be responsible for the safety of the food served by those establishments and to ensure that all other conditions laid down for running food business under the Act and these Regulations are complied with. Provided that the Food Authority may carry out food safety audit of these establishments once in a year through its own or accredited agencies.

Regulation 3.2.6 Commencement of Business

An applicant may commence his food business and the concerned licensing Authority shall not deny the applicant to commence such business if, from the date of making the completed application, a license is not issued within 60 days or the applicant has not received any intimation of inadequacy under **Regulation 3.2.4(3)** or inspection report indicating defects from the concerned licensing authority under **Regulation 3.2.4(4)**.

Regulation 3.2.7 Validity and Renewal of Registration and License

(1) A Registration or license granted under these Regulations shall be valid and subsisting, unless otherwise specified,

for a period of 1 to 5 years as chosen by the Food Business Operator, from the date of issue of registration or license subject to remittance of fee applicable for the period and compliance with all conditions of license.

(2) Any application for the renewal of a registration or license granted under these Regulations shall be made in **Form A or B of Schedule 2**, as the case may be, not later than 30 days prior to the expiry date indicated in the license.

(3) The Registration or License shall continue to be in force till such time that the orders are passed on the renewal application which in no case shall be beyond 30 days from the date of expiry of registration or license.

(4) Any renewal application filed beyond the period mentioned under **Regulation 3.2.7 (2)** above but before the expiry date, shall be accompanied by a late fee of Rs 100 per day of delay

(5) Any Registration or license for which renewal has not been applied for within the period mentioned in Regulation 3.2.7 (2) or 3.2.7 (4) above shall expire and the Food Business Operator shall stop all business activity at the premises. The Food Business Operator will have to apply for fresh Registration or license as provided in Regulation 3.2.1 and 3.2.3 as the case may be, if it wants to restart the business.

(6) Food Business Operator having valid certificate of an accredited food safety auditor or from an agency accredited by Food Authority or any other organisation authorised by food Authority for this purpose will not be normally required to be inspected before renewal of license.

Provided that Designated Officer may order an inspection before renewal if considered necessary for reasons to be recorded in writing.

Regulation 3.2.8 Suspension or cancellation of Registration Certificate or license

(1) The Registering or Licensing Authority in accordance with the provisions of section 32 of the Act may, after giving the concerned Food Business Operator a reasonable opportunity of being heard, suspend any registration or license in respect of all or any activities for which the registration/license has been granted under these Regulations after recording a brief statement of the reasons for such suspension, if there is ground to believe that the Food Business Operator has failed to comply with the conditions and the period mentioned in any Improvement Notice served under Section 32 of the Act. A copy of such statement shall be furnished to the concerned Food Business Operator whose Registration or license has been suspended.

(2) The registering or licensing authority, as the case may be, shall direct an inspection of the Food Business Operator's premise(s) within a reasonable period which shall not be less than 14 days from the date of order of suspension.

(3) In the event that the Registering or Licensing authority is of the opinion, on a review of the inspection report, that the Food Business Operator has still failed to rectify the defects or omissions or comply with the conditions of the improvement notice causing the suspension, such authority may cancel the license/registration of the Food Business Operator after giving him an opportunity to show cause as provided under Section 32 (3) of the Act.

(4) Notwithstanding anything contained in these Regulations, the Registering or Licensing Authority may also suspend or cancel any registration or license forthwith in the interest of public health for reasons to be recorded in writing.

(5) A suspension or cancellation of registration or license under these Regulations shall not entitle the Food Business Operator for any compensation or refund of fee(s) paid in respect of the registration certificate or license or renewal thereof.

(6) The concerned Food Business Operator may make fresh application for inspection in case of suspension and fresh application for Registration or license in case of cancellation to the concerned authority after taking necessary precautions and making necessary changes or alterations after a minimum period of 3 months from the date of cancellation under Regulation 3.2.8 (3) above.

Regulation 3.2.9 Modifications, Expansion or Changes in premise(s) after grant of license or registration

Food Business Operators shall ensure that the Registering or Licensing Authority always has up-to-date information on their food business establishments and shall inform the relevant Authority of any modifications or additions or changes in product category, layout, expansion, closure, or any other material information based on which the license was granted and such information shall be conveyed before the changes occur.

Provided that any change that alters the information contained in the license certificate shall require an approval or endorsement in license prior to start of business with such changes. The Food Business Operator shall submit the original license to the Licensing Authority along with a fee equivalent to one year license fee for effecting necessary changes. The Authority may approve and issue an amended license incorporating such changes in activities within 30 days from the date of receipt of such information. While approving the aforementioned changes the concerned registering or licensing Authority shall take into account the feasibility of carrying on the business and the legal and other relevant aspects of the desired modifications or additions or changes in activities and, if required, may order an inspection of the premises before granting the approval.

Regulation 3.2.10 Mode of payment:

All fees and charges payable under these regulations shall be paid vide pay order or demand draft or any online mode of payment as may be prescribed in this regard, by the concerned Food Safety Commissioner,

Regulation 3.2.11 Transfer of registration certificate or License in case of death

(1) In the event of death of the holder of a Registration certificate or license, such certificate or license shall subsist for the benefit of the legal representative or any family member of the deceased or until the expiry of:—

- (a) the period of 90 days from the date of death of the holder of a Registration certificate or license; or
- (b) such longer period as the Designated Officer may allow, for reasons to be recorded in writing.

(2) The legal representative or family member of the deceased holder of the registration certificate or license shall apply to the concerned Authority for transfer of such certificate or license in his favour.

(3) The registering or licensing Authority, as the case may be, may, after making such enquiry as it may deem fit, either approve the transfer of the Registration certificate or license if satisfied that the applicant is the legal representative, or refuse the request. Provided that the registering or licensing authority shall not refuse the request without giving the applicant an opportunity of being heard and for reasons to be recorded in writing.

(4) Upon filing of application for transfer and pending the decision of the authority, the registration or license shall continue to be in force.

Regulation 3.2.12 Appeal

A Food Business Operator aggrieved by an order of the Registering Authority or Licensing Authority, as the case may be, under these Regulations may prefer an appeal to the concerned Designated officer or the Food Safety Commissioner, as per provisions laid down under Section 31(8) and 32 (4) - (5) of the Act.

Regulation 3.2.13 Return

(1) Every licensee shall on or before 31st May of each year, submit a return electronically or in physical form as may be prescribed by the concerned Food Safety Commissioner, in 'Form D-1' provided in Schedule 2 of these Regulations to the Licensing Authority in respect of each class of food products handled by him during the previous financial year.

Provided however that Licensees engaged in manufacturing of milk and/or milk products shall file such return in form D-2, Part-II as provided in Schedule-2 of these regulations.

Provided further that every licensee engaged in manufacturing milk and/or milk products shall also file monthly return by 10th of every month for the previous month in the form D-2, Part I as provided in Schedule-2 of these regulations.

(2) A separate return shall be filed for every license issued under the Regulations, irrespective of whether the same Food Business Operator holds more than one license.

(3) Any delay in filing return beyond 31st May of each year shall attract a penalty of Rs 100 per day of delay.

Regulation 3.2.14 Food Business Operator to be bound by directions or order

Every Food Business Operator to whom any direction or order is issued in pursuance of any provisions of this order shall be bound to comply with such directions or order and any failure on the part of the Food Business Operator to comply with such direction or order shall be deemed to be contravention of the provisions of these Regulations and will attract legal action under the provisions of the Act.

Regulation 3.2.15 Power of Authority to constitute advisory committees

Notwithstanding anything contained in any of the regulations under the Act the Food Authority shall have power to constitute advisory committees to assist, aid or advise on any matter concerning food safety or product specific issues.

SCHEDULE I

List of food business falls under the purview of Central Licensing Authority

[See Regulation 3.2.2 (3)]

- (1) Dairy units including milk chilling units equipped to handle or process more than 50,000 litres of liquid milk/day or 2500 MT of milk solid per annum.
- (2) Vegetable oil processing units and units producing vegetable oil by the process of solvent extraction and refineries including oil expeller unit having installed capacity more than 2 MT per day.
- (3) All slaughter houses equipped to slaughter more than 50 large animals or 150 or more small animals including sheep and goats or 1000 or more poultry birds per day
- (4) Meat processing units equipped to handle or process more than 500 kg of meat per day or 150 MT per annum
- (5) All food processing units other than mentioned under (i) to (iv) including relabellers and repackers having installed capacity more than 2 MT/day except grains, cereals and pulses milling units.
- (6) 100 % Export Oriented Units
- (7) All Importers importing food items for commercial use.
- (8) All Food Business Operators manufacturing any article of Food which does not fall under any of the food categories prescribed under these regulations or deviates in any way from the prescribed specification for additives therein.
- (9) Retail chains operating in three or more states
- (10) Food catering services in establishments and units under Central government Agencies like Railways, Air and airport, Seaport, Defence etc.

SCHEDULE 2

Form 'A'

Application for Registration / Renewal of Registration under Food Safety and Standards Act, 2006

[See Regulation 3.2.1 and Regulation 3.2.7]

Kind of business:

Itinerant / Mobile food vendor

Hawker

Home based canteens/dabba wallas

Petty Retailer of snacks/tea shops

Permanent/Temporary Stall holder

Manufacturer/Processor

Re Packer

Religious gatherings, food stalls in fairs etc

Milk producers (who are not member of dairy co operative society)/ milk vendor

Dhabha

Fish/meat/poultry shop/seller

Other(s), please specify: _____



Photograph of
the Applicant

(a) Name of the Applicant/Company: _____

(b) Designation or Capacity:

Individual

Partner

Proprietor

Secretary of co-operative society.

Others (Please specify)

(c) Proof of Identity of applicant: _____

[Note: Please submit a copy of photo ID like Driving License, Passport, Ration Card or Election ID card]

(d) Correspondence address: _____

Tel No.: _____ Mobile No.: _____

Fax No.: _____ Email: _____

[Note: In case the number(s) are a PP or common number(s), please specify the name of the contact person as well]

(e) Area or Location where food business is to be conducted/Address of the premises _____

(f) Description of the food items to be Manufactured or sold: _____

S.No.	Name of Food category	Description

Please attach separate sheet if required

(g) Total Annual turnover from the food business, if existing, alongwith any supporting document(s) showing proof of income (*In case of renewal*):

(h) In case of new business - intended date of start: _____

(i) In case of seasonal business, state the opening and closing period of the year: _____

(j) Source of water supply:

Public supply Private supply Any other source

(k) Whether any electric power is used in manufacture of the food items:

Yes

No

If yes, please state the exact HP used or sanctioned Electricity load: _____

(l) I/We have forwarded a sum of Rs. towards registration fees according to the provision of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration) Regulations, 2010 vide:

Demand Draft no. (payable to _____)

Cash

(Signature of the Applicant)

Form 'B'

Application for License / Renewal of license under Food Safety and Standards Act, 2006

[See Regulation 3.2.2, Regulation 3.2.3 & Regulation 3.2.7]

Kind of business (Please tick more than one, if applicable):

- Manufacturing/Processing including sorting, grading etc.
- Milk Collection/chilling
- Slaughter House
- Solvent extracting unit
- Solvent extracting plant equipped with pre cleaning of oil seeds or pre expelling of oil.
- Solvent extracting and oil refining plant.
- Packaging
- Relabeling (manufactured by third party under own packing and labeling)
- Importing
- Storage/Warehouse/Cold Storage
- Retail Trade
- Wholesale Trade
- Distributor/Supplier
- Transporter of food
- Catering
- Dhabba or any other food vending establishment
- Club /canteen
- Hotel
- Restaurant

Owner(s), please specify: _____

1. Name of the Company: _____
2. Registered Office Address: _____
3. Address of Premise for which license is being applied _____
4. Name and/or designation qualification and address of technically qualified person in charge of operations as required under Regulation _____
 - Name: _____
 - Qualification: _____
 - Address: _____
 - Telephone Number(s): _____
 - Mobile no: _____
 - Email: _____
 - Photo Identity card no and expiry date _____

5. Name and/or designation, address and contact details of person responsible for complying with conditions of license (if different from 4 Above):

Name: _____

Address: _____

Telephone Number(s): _____

Mobile no _____

Email: _____

Photo Identity card no and expiry date _____

6. Correspondence address (if different from 3 above) _____

7. TelNo.: _____ Mobile No.: _____

Fax No: _____ Email: _____

8. Food items proposed to be manufactured:

S.No.	Name of Food Item	Description/ Installed production capacity
-------	-------------------	--

--	--	--

--	--	--

If required attach separate sheet

If already having valid license- mention annual quantity of each food category manufactured during last three years

9. Installed Capacity food product wise (per day) _____

10. For Dairy units

- (i) Location and installed capacity of Milk Chilling Centers (MCC) / Bulk Milk Cooling Centers (BMCs) owned or managed by the applicant.

S.No.	Name and address of MCC/BMC	Installed Capacity
-------	-----------------------------	--------------------

--	--	--

--	--	--

--	--	--

If required attach separate sheet

- (ii) Average Quantity of milk per day to be used/handled in

(a) in lean season _____

(b) in flush season _____

11. For Solvent-Extracted Oil, De oiled meal and Edible Flour:

- (i) Details of proposed business

Name of Oil bearing material	From seed or nut or cake		Solvent—Extracted Oil, De oiled meal and Edible Flour					Vegetable Oil
		Crude	Neutralized	Neutralized & Bleached	Refined	De oiled meal	Edible Flour	

If already having valid license- mention annual quantity of each product manufactured during last three years

- (ii) Name and address of factory or factories used by the miller or solvent extractor for processing oil bearing material produced or procured by him or for refining solvent extracted Oil produced by him.

12. Sanctioned electricity load or HP to be used _____
13. Whether unit is equipped with an analytical laboratory _____
If yes the details thereof: _____
14. In case of renewal or transfer of license granted under other laws as per proviso to Regulation 5(1) - period for which license required (1 to 5 years) _____
15. I/We have forwarded a sum of Rs. _____ towards License fees according to the provision of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration) Regulations, 2010 vide:
Demand Draft no. _____ (payable to _____)

(Signature of the Applicant/authorized signatory)

Annexure I.

Declaration

I, Mr./Ms./Mrs. _____ S/o / D/o Mr. _____, R/o _____
do hereby solemnly affirm and declare that all information and particulars furnished here by me are true and correct to the best of my knowledge. I further declare that the food business conducted or proposed to be conducted by/through me conforms/shall conform to the Food Safety and Standards Act, Regulations/ Bye-laws enacted thereunder, and specifically to the Guidelines on Hygiene and Sanitary Practices provided under Schedule 4 of the Registration and Licensing Regulations published by the Food Safety and Standards Authority of India or any person authorized on its behalf from time to time.

Dated:

(Signature)

Annexure-2

Documents to be enclosed with new application for license to State/Central Licensing Authority

1. Form-B duly completed and signed (in duplicate) by the proprietor/ partner or the authorised signatory
- (2) Blueprint/layout plan of the processing unit showing the dimensions in metres/square metres and operation-wise area allocation.
- (3) List of Directors with full address and contact details
- (4) Name and List of Equipments and Machinery along with the number, installed capacity and horse power used.
- (5) Photo I.D and address proof issued by Government authority of Proprietor/Partner/Director(s)/Authorised Signatory.
- (6) List of food category desired to be manufactured. (In case of manufacturers)
- (7) Authority letter with name and address of responsible person nominated by the manufacturer along with alternative responsible person indicating the powers vested with them viz assisting the officers in inspections, collection of samples, packing & dispatch.
- (8) Analysis report (Chemical & Bacteriological) including pesticide residue of water to be used as ingredient in food from a recognised/ public health laboratory to confirm the potability indicating the name of authorised representative of Lab who collected the sample and date of collecting sample
- (9) Proof of possession of premises. (Sale deed/ Rent agreement/ Electricity bill, etc.)
- (10) Partnership Deed/Affidavit/Memorandum & Articles of Association towards the constitution of the firm.
- (11) NOC from manufacturer in case of Re-labellers
- (12) Food safety management system plan or certificate if any
- (13) Source of milk or procurement plan for milk including location of milk collection centres etc in case of Milk and Milk Products processing units.
- (14) Source of raw material for meat and meat processing plants
- (15) Pesticide residues report of water to be used as ingredient in case of units manufacturing Packaged drinking water, packaged Mineral water and/or carbonated water from a recognised/ public health laboratory indicating the name of authorised representative of Lab who collected the sample and date of collecting sample
- (16) Recall plan, if any
- (17) NOCs from Municipality or local body and from State Pollution Control Board except in case of notified industrial area.

During renewal or transfer of license given under other laws existing prior to these Regulations

- (1) Any change in documents or information provided during grant of previous license
- (2) Certificate or Plan of Food Safety Management system being adopted (for units under Central Licensing it has to be a certificate from accredited agencies)
- (3) List of workers with their medical fitness certificates.
- (4) Name, qualification and details of technical personnel in charge of operation.

Conditions of License

All Food Business Operators shall ensure that the following conditions are complied with at all times during the course of its food business.

Food Business Operators shall:

- (1) Display a true copy of the license granted in Form C shall at all times at a prominent place in the premises
- (2) Give necessary access to licensing authorities or their authorised personnel to the premises
- (3) Inform Authorities about any change or modifications in activities
- (4) Employ at least one technical person to supervise the production process. The person supervising the production process shall possess at least a degree in Science with Chemistry/Bio Chemistry/Food and Nutrition/ Microbiology or a degree or diploma in food technology/ Dairy technology/ dairy microbiology/ dairy chemistry/ dairy engineering /oil technology /veterinary science /hotel management & catering technology or any degree or diploma in any other discipline related to the specific requirements of the business from a recognized university or institute or equivalent.
- (5) Furnish periodic annual return 1st April to 31st March, within 31st May of each year. For manufacture of Milk and Milk Products monthly returns also to be furnished.
- (6) Ensure that no product other than the product indicated in the license/ registration is produced in the unit.
- (7) Maintain factory's sanitary and hygienic standards and worker's Hygiene as specified in the Schedule – 4 according to the category of food business.
- (8) Maintain daily records of production, Raw materials utilization and sales in separate register. (whichever is applicable)
- (9) Ensure that the source and standards of raw material used are of optimum quality.
- (10) Food Business Operator shall not manufacture, store or expose for sale or permit the sale of any article of food in any premises not effectively separated to the satisfaction of the licensing authority from any privy, urinal, sullage, drain or place of storage of foul and waste matter.
- (11) Ensure Clean-In-Place systems (wherever necessary) for regular cleaning of the machine & equipments.
- (12) Ensure testing of all relevant chemical and microbiological contaminants in food products through own or NABL/FSSAI recognized labs atleast once in a month.
- (13) Ensure that required temperature is maintained throughout the supply chain from the place of procurement or sourcing till it reaches the end consumer including chilling, transportation, storage etc.

Other conditions

- (1) Proprietors of hotels, restaurants and other food stalls who sell or expose for sale savouries, sweets or other articles of food shall put up a notice board containing separate lists of the articles which have been cooked in ghee, edible oil, vanaspati and other fats for the information of the intending purchasers.
- (2) Food Business Operator selling cooked or prepared food shall display a notice board containing the nature of articles being exposed for sale
- (3) Every manufacturer [including ghani operator] or wholesale dealer in butter, ghee, vanaspati, edible oils, Solvent extracted oil, de oiled meal, edible flour and any other fats shall maintain a register showing the quantity of manufactured, received or sold, nature of oil seed used and quantity, quantity of de oiled meal and edible flour used etc. as applicable and the destination of each consignment of the substances sent out from his manufactory or place of business, and shall present such register for inspection whenever required to do so by the licensing authority.
- (4) No producer or manufacturer of vegetable oil, edible oil and their products shall be eligible for license under this Act, unless he has his own laboratory facility for analytical testing of samples.

(5) Every sale or movement of stocks of solvent-extracted oil, 'semi refined' or 'raw grade I', edible groundnut flour or edible coconut flour, or both by the producer shall be a sale or movement of stocks directly to a registered user and not to any other person, and no such sale or movement shall be effected through any third party.

(6) Every quantity of solvent-extracted oil, edible groundnut flour or edible coconut flour, or both purchased by a registered user shall be used by him in his own factory entirely for the purpose intended and shall not be re-sold or otherwise transferred to any other person:

Provided that nothing in this sub-clause shall apply to the sale or movement of the following:—

- (i) karanja oil;
- (ii) kusum oil;
- (iii) mahuva oil;
- (iv) neem oil;
- (v) tamarind seed oil;
- (vi) edible groundnut flour bearing the I.S.I. Certification Mark; and
- (vii) edible coconut flour bearing the I.S.I. Certification Mark.

(7) No Food Business Operator shall sale or distribute or offer for sale or dispatch or deliver to any person for purpose of sell any edible oil which is not packed, marked and labelled in the manner specified in the regulations unless specifically exempted from this condition vide notification in the official Gazette issued in the public interest by Food Safety Commissioners in specific circumstances and for a specific period and for reasons to be recorded in writing.

FORM 'C' - License Format

[See Regulation 3.2.4 (6)]

Government of India

Food Safety and Standards Authority of India

License under FSS Act, 2006

License No _____

- 1. Name and Registered Office address of licensee**

2. **Address of authorized premises** _____

3. Kind of Business _____

4. For dairy business details of location with address and capacity of Milk Chilling Centers (MCC) / Bulk Milk Cooling Centers (BMCs) owned by the holder of licensee/RC

5. **Category of License:**

This license is granted under and is subject to the provisions of FSS Act, 2006 all of which must be complied with by the licensee.

Place:

Date:

Stamp and signature of Designated Officer

Food Safety and Standards Authority of India

Validation and Renewal

[illegible]

[illegible]

'FORM D-2'

(See Regulation 3.2.13)

Part I**Monthly Return for Milk and Milk Products****For the month of the year**

1. Name and address of Licensee: _____
2. Address of the authorized premises for the manufacturing/re-packing/re-labelling of food products: _____
3. License No. _____
4. Milk Procurement

Type of milk	Total Qty. (Tonnes)	Av. Price Rs/kg of milk	Price Rs./kg of fat	Price Rs./kg of SNF	Remarks, if any
--------------	---------------------	-------------------------	---------------------	---------------------	-----------------

Cow

Buffalo

Mixed

Rs/kg - Rupees per kilogramme

5. Details of Receipts, Sale and Stocks of Products

Product Name (tonnes)	Opening stock (tonnes)	Receipts Produced Purchased (tonnes)	Product sold (tonnes)	Closing stock (tonnes)
-----------------------	------------------------	--------------------------------------	-----------------------	------------------------

1. Fresh milk

- Standardized
- Toned
- Double toned
- Whole
- Skimmed
- Others (Specify)

2. Milk fat products

- Butter
- Ghee
- Butteroil

3. Dried milks

- Skimmed
- Whole

4. Other milk products

Place

Date

Signature of the Licensee

A register detailing the above information shall be maintained by each licensee for inspections.

'Form D-2'**Part II****Annual Return for Milk and Milk Products****For the year'**

1. Name and address of Licensee: _____
2. Address of the authorized premises for the manufacturing/re-packing/re-labelling of food products: _____
3. License No. _____
4. Statement showing quantities of food products manufactured and exported in Tonnes with their sale value during the period _____

Procurement

Type of milk	Total Qty MT	Procurement Total fat MT	Total SNF MT	Price Rs / kg of milk	Price Rs/kg offat	Price Rs/kg of SNF
1	2	3	4	5	6	7
Cow						
Buffalo						
Mixed						
Products						

Reconstitution

Utilized for making liquid milk or milk products	Whole milk powder (tonne)	Skimmed milk powder (tonne)	Butter oil (tonne)	White butter (tonne)
All liquid milks for sale				
• In lean season (Apr-Sep)				
• In flush season (Oct-Mar)				
Other milk products				
• In lean season (Apr-Sep)				
• In flush season (Oct-Mar)				

Annexure details regarding name, location etc. _____

Stocks

Product Name	Opening stock (Tonnes)	Closing stock (Tonnes)
1. Fresh milk		
• Standardized		
• Toned		
• Double toned		
• Whole		
• Skimmed		
• Others (Specify)		
2. Milkfat products		
• Butter		
• Ghee		
• Butteroil		
3. Dried milks		
• Skimmed		
• Whole		
4. Other milk products		

Date:

Signature of the Licensee

A register detailing the above information shall be maintained by each licensee for inspections.

SCHEDULE -3

Fee for Grant/ Renewal of Licence

Registration / Licence Fee Per Annum in Rupees

1.	Fees for Registration	Rs 100
2.	Fees for License issued by Central Licensing Authority:	Rs 7500
3.	Fees for License issued by State Licensing Authority:	
	1. Manufacturer /Miller	
	(i) Above 1MT per day Production or 10,001 to 50,000 LPD of milk or 501 to 2500 MT of milk solids per annum	Rs. 5000/—
	(ii) Below 1 MT of Production or 101 to 10,000 LPD of milk or 51 MT to 500 MT of milk solids per annum	Rs.3000/—
2.	Hotels—3 Star and above	Rs. 5000/—
3.	All Food Service providers including restaurants/boarding houses, clubs etc. serving food, Canteens (Schools, Colleges, Office, Institutions), Caterers, Banquet halls with food catering arrangements, food vendors like dabba wallas etc.	Rs. 2000/—
4.	Any other Food Business Operator	Rs. 2000/—

The fees paid by any applicant for a licence shall not be refundable under any circumstances.

Issue of Duplicate registration or License

- (1) Where a registration certificate or license is lost, destroyed, torn, defaced or mutilated, the applicant may apply for a duplicate copy of the registration certificate or license during the validity period, accompanied with a fee amounting to 10% of the applicable License fee.
- (2) On receipt of such an application, the Licensing Authority shall grant a duplicate copy of the registration certificate or license, as the case may be to the applicant with the word "Duplicate" appearing prominently thereon.

Schedule 4**General Hygienic and Sanitary practices to be followed by Food Business operators**

It is hereby recognized and declared as a matter of legislative determination that in the field of human nutrition, safe, clean, wholesome food for manufacturing purposes is indispensable to the health and welfare of the consumer of the country; that majorly food is a perishable commodity susceptible to contamination and adulteration; that the production and distribution of an adequate supply of clean, safe and wholesome food for processing, manufacturing and direct consumption purposes are significant to sound health and that minimum sanitary and hygienic conditions are deemed to be necessary for the production and distribution of milk for manufacturing purposes.

The establishment in which food is being handled, processed, manufactured, stored, distributed by the food business operator whether holder of registration certificate or a license as per the norms laid down in these regulations and the persons handling them should conform to the sanitary and hygienic requirement, food safety measures and other standard as specified below. It shall also be deemed to be the responsibility of the food business operator to ensure adherence to necessary requirements.

In case inspection of the units is directed by the Registering or Licensing Authority, the inspection should confirm that the following measures are adopted by the unit as far as possible:

Part I - General Hygienic and Sanitary practices to be followed by Petty Food Business Operators applying for Registration

[See Regulation 3.2.1(2)]

A. SANITARY AND HYGIENIC REQUIREMENTS FOR FOOD MANUFACTURER/PROCESSOR

The place where food products are manufactured, shall comply with the following requirements:

- (1) The premises to conduct food business for manufacturing should not have area less than 20 m² and adequate space for storage.
- (2) The premises shall be clean, adequately lighted and ventilated and sufficient free space for movement.
- (3) The premises shall be located in a sanitary place and free from filthy surroundings.
- (4) Floors and walls must be maintained in a sound condition. They should be smooth and easy to clean.
- (5) Ceilings should be in good condition, smooth and easy to clean, with no flaking paint or plaster.
- (6) The floor and skirted walls shall be washed daily with a disinfectant like phenyl at the close of day's business.
- (7) The premises shall be kept free from all insects by an insecticidal spray having knock-down effect at the close of day's business. No spraying shall be done during the conduct of business, but instead fly swats/ flaps should be used to kill spray flies getting into the premises. Windows, doors and other opening suited to screening shall be fly proofed.
- (8) The water used in the manufacturing shall be potable and if required chemical and bacteriological examination of the water shall be done at regular intervals at any recognized laboratory.
- (9) Continuous supply of potable water shall be ensured in the premises. In case of intermittent water supply, adequate storage arrangement shall be made.
- (10) Equipment and machinery when employed shall be of such design which will permit easy cleaning. Arrangements for cleaning of containers, tables, working parts of machinery, etc. shall be provided.
- (11) Packaging material employed in the preparation, packing or storage of food should be in appropriate manner, clean and hygienic.
- (12) All equipments shall be kept clean, washed, dried and stacked at the close of day's business to ensure freedom from growth of mould/ fungi and infestation. All equipments shall be placed well away from the walls to allow proper inspection.
- (13) There should be efficient drainage system and there shall be provisions for disposal of refuse.
- (14) The workers working in processing and preparation shall use clean aprons, hand gloves, and head wears.

(15) Persons suffering from infectious diseases shall not be permitted to work. Any cuts or wounds shall remain covered at all time and the person should not be allowed to come in direct contact to food.

(16) All food handlers shall keep their finger nails trimmed, clean and wash their hands with soap, detergent and water before commencing work and every time after using toilet.

(17) Scratching of body parts, hair shall be avoided during food handling processes.

(18) All food handlers should avoid wearing jewellery, false nails or other items that might fall into food and also avoid touching their face or hairs.

(19) Eating, chewing, smoking, spitting and nose blowing shall be prohibited within the premises.

(20) All articles that are stored or are intended for sale shall have proper cover to avoid contamination.

(21) The vehicles used to transport foods must be maintained in good repair and kept clean.

(22) Foods while in transport in packaged form or in containers shall maintain the required temperature.

(23) Insecticides / disinfectants shall be kept and stored separately and away from food manufacturing / storing / handling areas.

B. Sanitary and Hygienic Requirements for Units other than Manufacturing

(1) Location shall be away from rubbish, waste water, toilet facilities, open drains and animals.

(2) Rubbish bin with cover shall be provided.

(3) Working surfaces of vending carts shall be hygienic, impermeable, easy to clean (like stainless steel), 60 to 70 cm. from ground.

(4) Sale points, tables, awnings, benches and boxes, cupboards, glass cases, etc. shall be clean and tidy.

(5) Cooking utensils and crockery shall be clean and in good condition. It should not be broken/ chipped.

(6) All containers shall be kept clean, washed and dried at the close of day's business to ensure freedom from growth of mould/ fungi and infestation.

(7) Vending cart shall be built of solid, rust/ corrosion resistant materials and kept in clean and good condition.

(8) Transported drinking water (treated water like bottled water, boiled/ filtered water through water purifier etc.) shall be in protected containers of at least 20 litres.

(9) Vending cart shall be protected from sun, wind and dust and when not in use, food vending vans shall be kept in clean place and properly protected.

(10) Cooking, storage and serving shall not be done in utensils of copper, cadmium, lead, non food grade plastic and other toxic materials.

(11) Utensils shall be cleaned of debris, rinsed, scrubbed with detergent and washed under running tap water after every operation.

(12) Wiping utensils shall be done with clean cloth.

(13) Removing dust or crumb shall not be done by blowing on the plates or utensils.

(14) The person suffering from infectious disease shall not be permitted to work.

(15) All food handlers shall keep their finger nails trimmed, clean and wash their hands with soap, detergent and water before commencing work and every time after using toilet.

(16) All food handlers should avoid wearing jewellery, false nails or other items that might fall into food and also avoid touching their face or hairs.

(17) All articles that are stored or intended for sale shall have proper cover to avoid contamination.

(18) Eating, chewing, smoking, sniffing, spitting and nose blowing shall be prohibited within the premises.

(19) Adequate number of racks, shall be provided for storage of articles of food, with clear identity of each commodity. Proper compartment for each class shall also be provided wherever possible.

Part-II**General Requirements on Hygienic and Sanitary Practices to be followed by all Food Business Operators**

The establishment in which food is being handled, processed, manufactured, packed, stored, and distributed by the food business operator and the persons handling them should conform to the sanitary and hygienic requirement, food safety measures and other standard as specified below. It shall also be deemed to be the responsibility of the food business operator to ensure adherence to necessary requirements.

In addition to the requirements specified below, the food business shall identify steps in the activities of food business, which are critical to ensuring food safety, and ensure that safety procedures are identified, implemented, maintained and reviewed periodically.

1. Location and Surroundings

1.1 Food Establishment shall be located away from environmentally polluted areas and industrial activities which produce disagreeable or obnoxious odour, fumes, excessive soot, dust, smoke, chemical or biological emissions and pollutants, and which pose a serious threat of contaminating food; areas subject to flooding; areas prone to infestations of pests; and areas where wastes, either solid or liquid, cannot be removed effectively.

1.2 The premise should not be used for residential purpose, nor shall it has or capable of having direct access inside the premise.

2. Layout and Design of Food Establishment Premises

2.1 The layout of the food establishment shall be such that food preparation / manufacturing process are not subject to cross-contamination from viz. receiving, pre-processing (viz. packaging, dishing / portioning of ready-to-eat food) To prevent cross contamination, the activities shall be totally compartmentalized and strict measures should be taken to see that material movement happens only in one direction without any backward flow and any mixing up of various activities. Area occupied by machinery shall not be more than 50% of the manufacturing area.

2.2 The floor of food processing / food service area shall be made of impervious, non-absorbent, washable and non-toxic materials. Floor surfaces shall remain dry and maintained in a sound condition so that they are easy to clean and where necessary, disinfect. Floors shall be sloped appropriately to facilitate drainage and the drainage shall flow in a direction opposite to the direction of food preparation / manufacturing process flow. The openings of the drains to be thoroughly covered with wire mesh to prevent insects and rodents from entering the processing area.

2.3 The walls shall be made of impervious, non-absorbent, washable and non-toxic materials and require a smooth surface easy to clean up to a height appropriate for the operations and wherever necessary, disinfect.

2.4 Ceilings and overhead fixtures shall be designed, constructed, finished and maintained so as to minimize the accumulation of dirt, condensation and growth of undesirable moulds and shedding of paint or plaster particles. Sufficient number of Windows and exhaust openings shall be provided to minimize accumulation of dirt.

2.5 Windows, doors & all other openings to outside environment shall be well screened with wire-mesh or insect-proof screen as applicable to protect the premise from fly and other insects / pests / animals & the doors be fitted with automatic closing springs. The mesh or the screen should be type which can be easily removed for cleaning.

2.6 Doors shall be made of smooth and non-absorbent surfaces so that they are easy to clean and wherever necessary, disinfect.

3. Equipment

3.1 Equipment and containers that come in contact with food and used for food handling, storage, preparation, processing, packaging and serving shall be made of corrosion free materials, which do not impart any toxicity to the food material. Equipment and utensils used in the preparation of food shall be kept at all times in good order and repair and in a clean and sanitary condition. No such utensil or container shall be used for any other purpose.

3.2 Every utensil or container containing any food or ingredient of food intended for sale shall at all times be either provided with a proper fitting cover/lid or with a clean gauze net or other material of texture sufficiently fine to protect the food completely from dust, dirt and flies and other insects.

3.3 No utensil or container used for the manufacture or preparation of or containing any food or ingredient of food intended for sale shall be kept in any place in which such utensil or container is likely by reason of impure air or dust or any

offensive, noxious or deleterious gas or substance or any noxious or injurious emanations, exhalation, or effluvium, to be contaminated and thereby render the food noxious.

3 Equipment shall be such located, designed and fabricated so that it permits necessary maintenance and cleaning functions as per its intended use and facilitates good hygiene practices inside the premise including monitoring and audit.

3.4 Appropriate facilities for the cleaning and disinfecting of equipments and instruments especially cleaning in place (CIP) system to be adopted.

3.5 Equipment and containers for waste, by-products and inedible or dangerous substances, shall be specifically identifiable and suitably constructed.

3.6 Containers used to hold cleaning chemicals and other dangerous substances shall be identified and stored separately to prevent malicious or accidental contamination of food.

3.7 To put in place, if required, a waste water disposal system / effluent treatment plant as approved by State Pollution Control Board

3.8 All items, fittings and equipment that touch or come in contact to food must be:

- (i) kept in good condition in a way that enables them to be kept clean and wherever necessary, to be disinfected
- (ii) Chipped enameled containers will not be used. Stainless /aluminum / glass containers, mugs, jugs, trays etc. suitable for cooking and storing shall be used. Brass utensils shall be frequently provided with in lining

4. Facilities

4.1 Water supply

4.1.1 Only potable water, meeting the requirements of Bureau of Indian Standards specifications, with appropriate facilities for its storage, distribution shall be used as an ingredient and also for food handling, washing, processing and cooking. Water storage tanks shall be cleaned periodically and records of the same shall be maintained in a register.

4.1.2 Non potable water can be used provided it is intended only for cooling of equipment, steam production, fire fighting & refrigeration equipment and provided that pipes installed for this purpose preclude the use of this water for other purposes and present no direct or indirect risk of contamination of the raw material, dairy products or food products so processed, packed & kept in the premise.

4.1.3 Non potable water pipes shall be clearly distinguished from those in use for potable water.

4.2 For Cleaning Utensils / Equipments

Adequate facilities for cleaning, disinfecting of utensils and equipments shall be provided. The facilities must have an adequate supply of hot and cold water.

4.3 Washing of Raw materials

Adequate facilities for washing of raw food should be provided. Every sink (or other facilities) for washing food must have an adequate supply of hot and/or cold water. The water shall at least be of potable in nature. These facilities must be kept clean and, where necessary, disinfected. Sinks which are used for washing raw foods shall be kept separate and that should not be used for washing utensils or any other purposes.

4.4 Ice and Steam

Ice and steam used in direct contact with food shall be made from potable water and shall comply with requirements specified under 4.1.1. Ice and steam shall be produced, handled and stored in such a manner that no contamination can happen

4.5 Drainage and waste disposal

4.5.1 The disposal of sewage and effluents (solid, liquid and gas) shall be in conformity with requirements of Factory/ Environment Pollution Control Board. Adequate drainage, waste disposal systems and facilities shall be provided and they shall be designed and constructed in such manner so that the risk of contaminating food or the potable water supply is eliminated.

4.5.2 Waste storage shall be located in such that it does not contaminate the food process, storage areas, the environment inside and outside the food establishment and waste shall be kept in covered containers and shall not be allowed to accumulate in food handling, food storage, and other working areas.

4.5.3 Periodic disposal of the refuse / waste be made compulsory. No waste shall be kept open inside the premise and shall not be discharged outside the premise, on the road or drainage system.

4.5.4 Proper care shall be taken while disposing plastic /metal / glass materials, bags, containers and others which are not environment friendly.

4.5.5 Food waste and other waste materials shall be removed periodically from the place where food is being handled or cooked or manufactured to avoid building up. A refuse bin of adequate size with a pedal operated cover shall be provided in the premises for collection of waste material. This shall be emptied and washed daily with a disinfectant and dried before next use.

4.6 Personnel facilities and toilets

4.6.1 Personnel facilities shall include proper washing and drying of hands before touching food materials including wash basins and a supply of hot and /or cold water as appropriate; separate lavatories, of appropriate hygienic design, for males and females separately; and changing facilities for personnel and such facilities shall be suitably located so that they do not open directly into food processing, handling or storage areas.

4.6.2 Number of toilets depends on the number of employees (male /female) in the establishment and they should be made aware of the cleanliness requirement while handling food.

4.6.3 Rest and refreshments rooms shall be separate from food process and service areas and these areas shall not lead directly to food production, service and storage areas.

4.6.4 A display board mentioning do's & don'ts for the workers shall be put up inside a prominent place in the premise in English or in local language for everyone's understanding

4.7 Air quality and ventilation

Ventilation systems natural and /or mechanical including air filters, exhaust fans, wherever required, shall be designed and constructed so that air does not flow from contaminated areas to clean areas.

4.8 Lighting

Natural or artificial lighting shall be provided to the food establishment, to enable the undertaking to operate in a hygienic manner. Lighting fixtures must wherever appropriate, be protected to ensure that food is not contaminated by breakages.

5. Food Operations and Controls

5.1 Procurement of raw materials

5.1.1 No raw material or ingredient thereof shall be accepted by an establishment if it is known to contain parasites, undesirable micro-organisms, pesticides, veterinary drugs or toxic items, decomposed or extraneous substances, which would not be reduced to an acceptable level by normal sorting and/or processing.

5.1.2 In addition the raw materials, food additives and ingredients, wherever applicable, shall conform to the Regulations and regulations laid down under the Act.

5.1.3 Records of raw materials, food additives and ingredients as well as their source of procurement shall be maintained in a register for inspection.

5.2 Storage of raw materials and food

5.2.1 Food storage facilities shall be designed and constructed to enable food to be effectively protected from contamination during storage; permit adequate maintenance and cleaning, to avoid pest access and accumulation.

5.2.2 Cold Storage facility shall be provided to raw processed / packed food according to the type and requirement.

5.2.3 Segregation shall be provided for the storage of raw, processed, rejected, recalled or returned materials or products. Such areas, materials or products shall be suitable if marked and secured. Raw materials and food shall be stored in separate areas from printed packaging materials, stationary, hardware and cleaning materials / chemicals.

5.2.4 Raw food, particularly meat, poultry and seafood products shall be cold stored separately from the area of work-in-progress, processed, cooked and packaged products. The conditions of storage in terms of temperature and humidity requisite for enhancing the shelf life of the respective food materials / products shall be maintained.

5.2.5 Storage of raw materials. Ingredients, work-in-progress and processed / cooked or packaged food products shall be subject to **FIFO** (First in, First Out) stock rotation system.

5.2.6 Containers made of non-toxic materials shall be provided for storage of raw materials, work-in-progress and finished / ready to serve products. The food materials shall be stored on racks / pallets such that they are reasonably well above the floor level and away from the wall so as to facilitate effective cleaning and prevent harbouring of any pests, insects or rodents.

5.3 Food Processing / Preparation, Packaging and Distribution / Service

5.3.1 Time and temperature control

5.3.1.1 The Food Business shall develop and maintain the systems to ensure that time and temperature is controlled effectively where it is critical to the safety and suitability of food. Such control shall include time and temperature of receiving, processing, cooking, cooling, storage, packaging, distribution and food service upto the consumer, as applicable.

5.3.1.2 Whenever frozen food / raw materials are being used / handled / transported, proper care should be taken so that defrosted / thawed material shall not be stored back and after opening for future use.

5.3.1.3 Such systems shall also specify tolerance limits for time and temperature variations and the records thereof shall be maintained in a register for inspection.

5.3.1.4 Wherever cooking is done on open fire, proper outlets for smoke/steam etc. like chimney, exhaust fan etc. shall be provided.

5.4 Food Packaging

5.4.1 Packaging materials shall provide protection for all food products to prevent contamination, damage and shall accommodate required labelling as laid down under the FSS Act & the Regulations there under.

5.4.2 Only Food grade packaging materials to be used. For packaging materials like aluminium plastic and tin, the standards to be followed are as mentioned under the FSS Regulations and rules framed there under.

5.4.3 Packaging materials or gases where used, shall be non-toxic and shall not pose a threat to the safety and suitability of food under the specified conditions of storage and use.

5.5 Food Distribution / Service

5.5.1 An appropriate supply chain needs to be incorporated in the system to minimize food spoilage during transportation Processed / packaged and / or ready-to-eat food shall be protected during transportation and / or service.

5.5.2 Temperatures and humidity which is necessary for sustaining food safety and quality shall be maintained. The conveyances and /or containers shall be designed, constructed and maintained in such that they can effectively maintain the requisite temperature, humidity, atmosphere and other conditions necessary to protect food Conveyances and / or containers used for transporting / serving foodstuffs shall be non toxic, kept clean and maintained in good condition in order to protect foodstuffs from any contamination.

5.5.3 Receptacles in vehicles and / or containers shall not be used for transporting anything other than foodstuffs where this may result in contamination of foodstuffs. Where the same conveyance or container is used for transportation of different foods, or high risk foods such as fish, meat, poultry, eggs etc., effective cleaning and disinfections shall be carried out between loads to avoid the risk of cross- contamination. For bulk transport of food, containers and conveyances shall be designated and marked for food use only and be used only for that purpose.

6. Management and Supervision

6.1 A detailed Standard Operating Procedure (SOP) to be developed for proper management which in turn would help in identifying any problem at exact point, so the course of damage control would be faster

6.2 The Food Business shall ensure that technical managers and supervisors have appropriate qualifications, knowledge and skills on food hygiene principles and practices to be able which shall enable them to ensure food safety and quality of its products, judge food hazards, take appropriate preventive and corrective action, and to ensure effective monitoring and supervision.

7. Food Testing Facilities

7.1 A well equipped, modern laboratory for testing of food materials / food for physical, microbiological and chemical analysis in accordance with the specification/standards laid down under the rules and regulations shall be in place inside the premise for regular / periodic testing and when ever required.

7.2 In case of any suspicion or possible contamination, food materials / food shall be tested before dispatch from the factory.

7.3 If there is no in house laboratory facility, then regular testing shall be done through an accredited laboratory. In case of complaints received and if so required, the company shall voluntarily do the testing either in the in-house laboratory or from a designated lab outside.

8. Audit, Documentation and Records

8.1 A periodic audit of the whole system according to the SOP be done to find out any fault / gap in the GMP / GHP system

8.2 Appropriate records of food processing / preparation, production / cooking, storage, distribution, service, food quality, laboratory test results, cleaning and sanitation, pest control and product recall shall be kept and retained for a period of one year or the shelf-life of the product, whichever is more.

9. Sanitation and Maintenance of Establishment Premises

9.1 Cleaning and maintenance

9.1.1 A cleaning and sanitation programme shall be drawn up and observed and the record thereof shall be properly maintained, which shall indicate specific areas to be cleaned; and cleaning frequency; cleaning procedure to be followed, including equipment and materials to be used for cleaning. Equipments used in manufacturing to be cleaned and sterilized after each use at the end of the day.

9.1.2 Cleaning chemicals shall be handled and used carefully in accordance with the instructions of the manufacturer and shall be stored separately away from food materials, in clearly identified containers, to avoid any risk of contaminating food.

9.1.3 Preventive maintenance of equipment, machinery, building and other facilities shall be carried out regularly as per the instructions of the manufacturer, to prevent any hazards from entering into the food while being processed or packed or served. Non-toxic, edible grade lubricants shall be used.

9.2 Pest Control Systems

9.2.1 Food establishment shall be kept in good repairing condition to prevent pest access and to eliminate potential breeding sites. Holes, drains and other places where pests are likely to gain access shall be kept in sealed condition or fitted with mesh / grills / claddings as required and animals, birds and pets shall not be allowed to enter into the food establishment areas/ premises.

9.2.2 Food materials shall be stored in pest-proof containers stacked above the ground and away from walls.

9.2.3 Pest infestations shall be dealt with immediately and without adversely affecting the food safety or suitability. Treatment with permissible chemical, physical or biological agents, within the permissible limits, shall be carried out without posing a threat to the safety or suitability of food. Records of pesticides / insecticides used along with dates and frequency shall be maintained.

10. Personal Hygiene

10.1 Health Status

10.1.1 Personnel known, or suspected, to be suffering from, or to be a carrier of a disease or illness likely to be transmitted through food, shall not be allowed to enter into any food handling area if there is a likelihood of their

contaminating food. The Food Business shall develop system, whereby any person so affected, shall immediately report illness or symptoms of illness to the management and medical examination of a food handler shall be carried out apart from the periodic checkups, if clinically or epidemiologically indicated.

10.1.2 Arrangements shall be made to get the food handlers / employees of the establishment medically examined once in a year to ensure that they are free from any infectious, contagious and other communicable diseases. A record of these examinations signed by a registered medical practitioner shall be maintained for inspection purpose.

10.1.3 The factory staff shall be compulsorily inoculated against the enteric group of diseases once a year and a record towards that shall be kept for inspection.

10.1.4 In case of an epidemic, all workers to be vaccinated irrespective of the yearly vaccination.

10.2 Personal Cleanliness

10.2.1 Food handlers shall maintain a high degree of personal cleanliness. The food business shall provide to all food handlers with adequate and suitable clean protective clothing, head covering, face mask, gloves and footwear and the food business shall ensure that the food handlers at work wear only clean protective clothes, head covering and footwear every day.

10.2.2 Food handlers, with any cut or wounds in their person, shall not come in direct contact with food or food contact surfaces.

10.2.3 Food handlers shall always wash their hands with soap and clean potable water, disinfect their hands and then dry with hand drier or clean cloth towel or disposable paper at the beginning of food handling activities; immediately after using the toilet; and after handling raw food or any contaminated material, tools, equipment or work surface, where this could result in contamination of other food items.

10.3 Personal Behavior

10.3.1 Food handlers engaged in food handling activities shall refrain themselves from smoking; spitting; chewing or eating; sneezing or coughing over any food whether protected or unprotected food and eating in food preparation and food service areas.

10.3.2 The food handlers should trim their nails and hair periodically, do not encourage or practice unhygienic means while handling food.

10.3.3 Persons working directly with and handling raw materials or food products shall maintain high standards of personal cleanliness at all times. In particular:

(a) they shall not smoke, spit, eat or drink in areas or rooms where raw materials and food products are handled or stored;

(b) wash their hands at least each time work is resumed and whenever contamination of their hands has occurred; e.g. after coughing / sneezing, visiting toilet, using telephone, smoking etc.

(c) avoid certain hand habits - e.g. scratching nose, running finger through hair, rubbing eyes, ears and mouth, scratching beard, scratching parts of bodies etc.- that are potentially hazardous when associated with handling food products, and might lead to food contamination through the transfer of bacteria from the employee to product during its preparation. When unavoidable, hands should be effectively washed before resuming work after such actions.

10.3.4 Food handlers shall not wear any belonging such as rings, bangles, jewellery, watches, pins and other items that pose a threat to the safety and suitability of food.

10.4 Visitors

10.4.1 Generally visitors should be discouraged to go inside the food handling areas. However, proper care has to be taken to ensure that food safety & hygiene is not getting compromised due to visitors in the floor area.

10.4.2 The Food Business shall ensure that visitors to its food manufacturing, cooking, preparation, storage or handling areas must wherever appropriate, wear protective clothing, footwear and adhere to the other personal hygiene provisions envisaged in this section.

11. Product Information and Consumer Awareness

All packaged food products shall carry a label and requisite information shall be there as per provisions of Food Safety & Standards Act, 2006 and Regulations & Regulations made there under so as to ensure that adequate and accessible information is available to the next person in the food chain to enable them to handle, store, process, prepare and display the food products safely and correctly and that the lot or batch can be easily traced and recalled if necessary.

12. Training

12.1 The Food Business shall ensure that all food handlers are aware of their role and responsibility in protecting food from contamination or deterioration. Food handlers shall have the necessary knowledge and skills which are relevant to the food processing / manufacturing, packing, storing and serving so as to ensure the food safety and food quality.

12.2 The Food Business shall ensure that all the food handlers are instructed and trained in food hygiene and food safety aspects along with personal hygiene requirements commensurate with their work activities, the nature of food, its handling, processing, preparation, packaging, storage, service and distribution.

12.3 Periodic assessments of the effectiveness of training shall be made, as well as routine supervision and checks to ensure that food hygiene and food safety procedures are being carried out effectively Training programme shall be routinely reviewed and updated wherever necessary.

Part-III

Specific Hygienic and Sanitary Practices to be followed by Food Business Operators engaged in manufacture, processing, storing & selling of Milk and Milk Products

In addition to Part-2, the dairy establishment in which dairy based food is being handled, processed, manufactured, stored, distributed and ultimately sold by the food business operator, and the persons handling them should conform to the sanitary and hygienic requirement, food safety measures and other standard as specified below.

I. Sanitary Requirements

1.1 Dairy Establishments shall have the following:

(a) facilities for the hygienic handling and protection of raw materials and of non-packed or non-wrapped dairy products during loading and unloading, transport & storing including Bulk Milk cooling facilities

(b) appropriate arrangements for protection against pests is must;

(c) instruments and working equipment intended to come into direct contact with raw materials and dairy products which are made of corrosion-resistant material and which are easy to clean and disinfect;

(d) special watertight, non-corrodible containers in which to put raw materials or dairy products intended for human consumption. Where such raw materials or dairy products are removed through conduits, these shall be constructed and installed in such a way so as to avoid any risk of contamination of other raw materials or dairy products;

(e) appropriate facilities for the cleaning and disinfecting of equipment and instruments especially cleaning in place (CIP) system;

(f) an waste water disposal system which is hygienic and approved by Pollution Control Board;

(g) a lockable room or a secure place for the storage of detergents, disinfectants and other similar substances;

(h) facilities for cleaning & disinfecting of tanks used for transporting dairy products and raw milk. These containers have to be cleaned after every use.

(2) Dairy establishments shall have working areas of sufficient size for work to be carried out under adequate hygienic conditions; their design and layout shall be such as to preclude contamination of the raw materials and the dairy products.

(3) In areas where raw materials are handled and dairy products are manufactured, the areas shall have the following:

(a) solid, waterproof flooring which is easy to clean and disinfect and which allows water to drain away, and equipment to remove water;

- (b) walls which have smooth surfaces and are easy to clean, are durable and impermeable and which are covered with light-coloured coating;
 - (c) ceilings or roof linings which are easy to clean in those areas where exposed or non-packaged raw materials or dairy products are handled;
 - (d) doors made of non-corrodible materials which are easy to clean;
 - (e) ventilation and, where necessary, good steam and water-vapour extraction facilities in accordance with Factory Act, 1948;
 - (f) adequate natural or artificial lighting in accordance with Factory Act, 1948;
 - (g) an adequate number of facilities with hot and cold running water, or water pre-mixed to a suitable temperature, for cleaning and disinfecting hands; taps in work rooms and lavatories for cleaning and disinfecting hands which shall be non hand-operable (e.g. foot operated, sensor operated etc.), these facilities shall be provided with cleaning and disinfecting materials and a hygienic means of drying hands; and
 - (h) facilities for cleaning tools, equipment and installations.
- (4) The occupier of a dairy establishment shall take appropriate measures to avoid cross-contamination of dairy products in accordance with the cleaning program specified earlier.
- (5) Where a dairy establishment produces food stuffs containing dairy products together with other ingredients, which have not undergone heat treatment or any other treatment having equivalent effect, such dairy products and ingredients shall be stored separately to prevent cross-contamination.
- (6) The production of heat-treated milk or the manufacture of milk-based products, which might pose a risk of contamination to other dairy products, shall be carried out in a clearly separated working area.
- (7) Instruments and equipment used for working on raw materials and dairy products, floors, ceilings or roof linings, walls and partitions shall be kept in a satisfactory state of cleanliness and repair, so that they do not constitute a source of contamination to raw materials or dairy products.
- (8) Equipment, containers and installations which come into contact with dairy products or perishable raw materials used during production shall be cleaned and if necessary disinfected according to a verified and documented cleaning programme.
- (9) Equipment, containers, instruments and installations which come into contact with microbiologically stable dairy products and the rooms in which they are stored shall be cleaned and disinfected according to a verified and documented Food Safety management system programme drawn up by the occupier of the dairy establishment.
- (10) The processing establishment shall in principle be cleaned according to a established, verified and documented Food safety management programme. The manufacturer / shall take appropriate measures to avoid any kind of cross contamination.
- (11) Disinfectants and similar substances used shall be used in such a way that they do not have any adverse effects on the machinery, equipment, raw materials and dairy products kept at the dairy establishment. They shall be in clearly identifiable containers bearing labels with instructions for their use and their use shall be followed by thorough rinsing of such instruments and working equipment with potable water, unless supplier's *instructions* indicate otherwise.
- (12) Any container or tank used for transporting or storage of raw milk shall be cleaned and disinfected before re-use.

II. Personal Hygiene Requirements

- (1) The Food Business Operator shall employ those persons only in such an establishment to work directly with and handle raw materials or dairy products if those persons have proved to the occupier's satisfaction by means of a medical certificate, on recruitment, that there is no medical impediment to their employment in that capacity.
- (2) Persons working directly with and handling raw materials or dairy products shall maintain the highest standards of personal cleanliness at all times. In particular they shall
- (a) wear suitable, clean working clothes and headgear which completely encloses their hair;

- (b) not smoke, spit, eat or drink in rooms where raw materials and dairy products are handled or stored;
- (c) wash their hands at least each time work is resumed and whenever contamination of their hands has occurred; e.g. after coughing / sneezing, visiting toilet, using telephone, smoking etc.
- (d) cover wounds to the skin with a suitable waterproof dressing. No person with injury on hand, even with dressing, shall be placed in any product making/handling section.
- (e) avoid certain hand habits - e.g. scratching nose, running finger through hair, rubbing eyes, ears and mouth, scratching beard, scratching parts of bodies etc. that are potentially hazardous when associated with handling dairy products, and might lead to food contamination through the transfer of bacteria from the employee to product during its preparation. When unavoidable, hands should be effectively washed before resuming work after such actions

(3) The occupier shall take all necessary measures to prevent persons liable to contaminate raw materials and dairy products from handling them until the occupier has evidence that such persons can do so without risk of contamination.

III. Sanitary Requirements for Storage

(1) Immediately after procuring, raw milk shall be placed in a clean place, which is suitably equipped so as to prevent any kind of contamination.

(2) Where raw milk is collected daily from a producer, it shall, if not collected and brought to the dairy plant within four hours of milking, be cooled as soon as practicable after procuring to a temperature of 4°C and maintained at that temperature until processed;

(3) Upon acceptance at a processing establishment milk shall, unless *heat-treated immediately*, be cooled to a temperature of 4°C or lower, if not already at such temperature, and maintained at that temperature until heat-treated.

(4) When the pasteurization process is completed, pasteurized milk shall be cooled immediately to a temperature of 4°C or lower.

(5) Subject to Paragraph 7 below, any dairy product not intended to be stored at ambient temperature shall be cooled as quickly as possible to the temperature established by the manufacturer of that product as suitable to ensure its durability and thereafter stored at that temperature.

(6) Where dairy products other than raw milk are stored under cooled conditions, their storage temperatures shall be registered and the cooling rate shall be such that the products reach the required temperature as quickly as possible.

(7) The maximum temperature at which pasteurized milk may be stored until it leaves the treatment establishment shall not exceed 5°C.

(8) Dairy products not intended to be stored at ambient temperature shall be cooled as quickly as possible to the temperature established by the manufacturer of that product as suitable to ensure its durability and shelf life.

(9) Where dairy products other than raw milk are stored under cool conditions, their storage temperatures shall be recorded and the cooling rate shall be adjusted in such a way that the products reach the required temperature at the earliest.

IV. Wrapping and Packaging

(1) The wrapping packaging of dairy products shall take place under satisfactory hygienic conditions and in rooms provided for that purpose.

(2) The manufacture of dairy products and packaging operations may take place in the same room if the following conditions are satisfied: —

- (a) the room shall be sufficiently large and equipped to ensure the hygiene of the operations;
- (b) the wrapping and packaging shall have been brought to the treatment or processing establishment in protective cover in which they were placed immediately after manufacture and which protects the wrapping or packaging from any damage during transport to the dairy establishment, and they shall have been stored there under hygienic conditions in a room intended for that purpose;

(c) the rooms for storing the packaging material shall be free from vermin and from dust which could constitute an unacceptable risk of contamination of the product and shall be separated from rooms containing substances which might contaminate the products. Packaging shall not be placed directly on the floor;

(d) packaging shall be assembled under hygienic conditions before being brought into the room, except in the case of automatic assembly or packaging, provided that there is no risk of contamination of the products;

(e) packaging shall be done without delay. It shall be handled by separate group of staff having experience in handling and product wrapping and

(f) immediately after packaging, the dairy products shall be placed in the designated rooms provided for storage under required temperature.

(3) Bottling or filling of containers with heat-treated milk and milk product shall be carried out hygienically.

(4) Wrapping or packaging may not be re-used for dairy products, except where the containers are of a type which may be re-used after thorough cleaning and disinfecting.

(5) Sealing shall be carried out in the establishment in which the last heat-treatment of drinking milk or liquid milk-base products has been carried out, immediately after filling, by means of a sealing device which ensures that the milk is protected from any adverse effects of external origin on its characteristic. The sealing device shall be so designed that once the container has been opened, the evidence of opening remains clear and easy to check.

Part-IV

Specific Hygienic and Sanitary Practices to be followed by Food Business Operators engaged in Slaughter of Meat Animals, Processing, Manufacture, Storage & Sale of Meat and Meat Products

A. Slaughter House

Every person / establishment who slaughters large and small animals including sheep and goat or poultry birds within the premises of his factory for production of meat/ meat products for supply / sale/ distribution to the public shall comply with the following requirements:

(1) General Requirements:

1.1 No Objection Certificate to be obtained from local Authority before grant of licence.

(2) Location of Premises:

Such establishments / Slaughter Houses should preferably be located away from Vegetable, fish or other food markets and shall be free from undesirable odour, smoke, dust or other contaminants. The premises shall be located at an elevated level in a sanitary place.

(3) Premises requirements:

3.1 The slaughter house shall have a reception area/animal holding yard/resting yard, lairage, slaughter hall, side halls for hide collection, paunch collection, offals collection, and separation, holding room for suspected/condemned carcass, by-product harvesting, staff welfare inspector's office, refrigeration room/cold room etc.

3.2 Every such establishment / Slaughter House shall make separate provision in the slaughter hall for the slaughter of different species which are proposed to be slaughtered (like large animal viz; Cattle and Buffalo, Pigs and small animals like Sheep & Goat) and for different methods of slaughter (like Halal, Jewish and Jhatka) After end of the day's operation the slaughter house shall be cleaned, washed wiped/dried and sanitized thoroughly.

3.3 The slaughter house shall have separation between clean and dirty sections and shall be so organized that from the introduction of a live animal into the slaughter house up to the emergence of meat and offal classed as fit for human consumption, there shall be a continuous forward movement without any possibility of reversal, intersection or overlapping between the live animal and meat, and between meat and by-product or waste.

3.4 The reception area/animal holding yard/ resting yard shall have facilities for watering and examining animals before they are sent to holding pens/lairage. Animals suspected of contagious or infectious diseases shall be segregated and kept in separate isolation pens which shall also be provided with arrangements for watering and feeding. After confirmation of any notifiable disease, the designated Veterinary Authority shall notify the disease as per the existing procedures. The resting yard must have overhead protective shelter.

3.5 The lairage shall be adequate in size for the number of animals to be laired.

3.6 Separate space shall be provided for stunning (Wherever applicable), for collection of blood and for dressing of the carcasses. The slaughtering of an animal shall not be done in the sight of other animals. The dressing of the carcass shall not be done on the floor. Suitable hoists will be provided to hang the carcass before it is eviscerated.

3.7 All the floors in lairage, slaughter halls, work rooms and hanging rooms shall be of impervious and non-slippery material.

3.8 The internal walls will be paved with impervious glazed tiles up to 1 meter height in case of poultry and small animal ruminants and 5 meter height in case of large animals/ ruminants. The walls and floors should be preferably epoxy coated so as to avoid accumulation/absorption of dust, blood/meat particles and microbial/fungal growth.

3.9 Ceiling or roofs shall be so constructed and finished and as to minimise condensation, mould development, flaking and accumulation of dirt.

3.10 Suitable and sufficient accommodation shall be provided for segregation, storage and disposal of condemned meat.

3.11 The establishments / Slaughter Houses shall be so constructed and maintained as to permit hygienic production.

3.12 Windows, doors and other openings which are screened shall be fly proof. All doors shall have strong springs so that they may close automatically.

3.13 All operations in connection with the preparation or packing of meat / meat food products shall be carried out under strict hygienic conditions. No portion of the establishments / Slaughter Houses premises shall ever be used for living or sleeping purposes unless it is separated by a wall.

3.14 There shall be efficient drainage and plumbing systems and all drains and gutters shall be properly and permanently installed. There shall be provision for the disposal of refuse.

3.15 The drainage system for blood shall either be underground with facility for easy cleaning or a portable receptacle with lid. All drainages will have traps and screens so as to prevent entry of predators like rats, mice, vermin etc.

3.16 The rooms and compartments where edible products are handled shall be separate and distinct from the rooms and compartments for inedible products.

3.17 Suitable and separate space shall be provided for the storage of hides and skins. This room shall have a separate exit.

3.18 A constant and sufficient supply of clean potable cold water with pressure hose pipes and supply of hot water should be made available in the slaughter hall during working hours.

3.19 Suitable and sufficient facilities shall be provided for persons working in the slaughter house for changing their clothes and cleaning their footwear and cleaning their hands before entering rooms used for the preparation and storage of meat.

3.20 Provision for latrines, toilets and change rooms shall be made. Wherever five or more employees of either sex are employed, a sufficient number of latrines, urinals, washbasins and bathrooms for each sex shall be provided.

3.21 Suitable and sufficient facilities shall be provided in convenient places within the slaughter house for the sterilisation of knives and sharpeners (mushtala) and other equipment used in the slaughter house. The knives and sharpeners (mushtala) shall be of stainless steel only.

3.22 Whenever the dressed meat is not used up for the preparation of meat food products and some portion has to be stored without further immediate processing, such storage shall be in a room maintained at 0° C to 2° C.

3.23 All slaughter house refuse and waste materials will be suitably processed to prepare animal by-products or dumped in pits that are suitably covered so as to prevent its access to scavengers. For large slaughter houses, a suitable provision of ETP will be made. Clearance from Environment Control Pollution Board would be mandatory for such slaughter houses.

3.24 In case of slaughter houses equipped to slaughter equal or less than 50 large animal, 150 small animals and 1000 poultry birds, waste material should be composted which can be used for manure purpose and in case of slaughter houses equipped to slaughter more than the above capacity, waste material should be rendered (cooked) in a rendering plant to produce meat and bone meal and inedible fats.

3.25 Suitable and sufficient facilities shall be provided for the isolation of meat requiring further examination by the authorised veterinary officer in a suitable laboratory within the premises of the slaughter house.

3.26 Consistent with the size of the factory (slaughter house or meat processing unit or an integrated plant) and volume and variety of meat food products manufactured, a laboratory shall be provided, equipped and staffed with qualified (Chemist/Analyst and Veterinary Microbiologist)* and trained personnel. The Licensing Authority shall accord approval of the laboratory after inspection.

3.28. Adequate natural or artificial lighting should be provided throughout the abattoir / meat processing unit. The lighting should not alter colors and the intensity should not be less than 540 Lux (50 foot candles) at all inspection points, 220 Lux (20 foot candles) in work rooms and 110 Lux (10 foot candles) in other areas. Light bulbs and fixtures suspended over meat in any stage of production should be of safety type and protected to prevent contamination of meat in case of breakage. As far as possible, meat inspection shall be carried out in the day light. Every abattoir shall be provided with well distributed artificial light.

(4) Sanitary Practices:

4.01 Every part of the internal surface above the floor or pavement of such slaughter house shall be washed thoroughly with hot lime wash within the first 10 days of March, June, September and December. Every part of the floor or pavement of the slaughter house and every part of the internal surface of every wall on which any blood or liquid refuse or filth may have been spilt or splashed or with which any offensive or noxious matter have been brought into contact during the process of slaughtering, dressing and cutting, shall be thoroughly cleaned, washed with water, wiped/dried and disinfected within three hours after the completion of slaughter.

4.02 Rooms and compartments in which animals are slaughtered or any product is processed or prepared shall be kept sufficiently free from steam, vapours and moisture and obnoxious odours so as to ensure clean and hygienic operations. This will also apply to overhead structures in those rooms and compartments.

4.03 All parts of the establishments / Slaughter Houses shall always be kept clean, adequately lighted and ventilated and shall be regularly cleaned and disinfected. The floorings shall be impervious and washed daily. Lime washing, colour washing or painting as the case may be, shall be done at least once in every twelve months.

4.04 All yards, outhouses, stores and all approaches to the establishments / Slaughter Houses shall always be kept clean and in a sanitary condition.

4.05 Suitable and sufficient receptacles furnished with closely fitted covers shall be provided for collection and removal of all garbage, filth and refuse from the slaughter house at convenient time to a place away from the slaughter house for disposal.

4.06 All blood, manure, garbage, filth or other refuse from any animal slaughtered and the hide, fat, viscera and offal there from, shall be removed from the slaughter house within 8 hours after the completion of the slaughtering and in such a manner and by such means as will not cause nuisance at the premises or elsewhere. Every such vessel or receptacle shall be thoroughly cleaned and disinfected immediately after use and shall be kept thoroughly clean when not in actual use.

4.07 The inner side of the skin shall not be rubbed or caused to be rubbed upon the ground within any portion of the slaughter hall. Hides and skins shall not be dragged within the slaughter hall. No gut-scraping, tripe cleaning, manufacture or preparation of meat food products, household washing of clothes or work of any nature other than is involved in the slaughter and dressing of the carcass shall be permitted in any slaughter hall except in the adjuncts to the slaughter hall intended for these products and purposes.

4.08 The premises shall be cleaned thoroughly with disinfectants, one day in advance of production of meat food products and the equipments shall be sterilised / sanitised before use. The rooms and compartments in which

* The Chemist/Analyst shall have passed graduation with Chemistry as one of subjects and the Veterinary Microbiologist shall be a Qualified Veterinarian.

any meat food product is prepared or handled shall be free from dust and from odours emanating from dressing rooms, toilet rooms, catch basins, hide cellars, casing rooms and livestock pens.

4.09 Every practicable precaution shall be taken to exclude flies, rats, mice and vermin from the establishments / Slaughter Houses. The use of poisons for any purpose in rooms or compartments where any unpacked product is stored or handled is forbidden. The use of approved bait poisons in hide cellars, compartments where inedible products are stored, outhouses or similar buildings containing canned products is, however, not forbidden. However, they should be at designated places and secured.

4.10 It shall be ensured that dogs, cats or birds do not have access to the slaughter hall. Open areas in the factory shall be covered by wire rope netting to prevent carrion birds from access to the slaughter hall or the factory.

4.11 Water used in the establishments / Slaughter Houses shall be potable and suitable arrangements shall be made if bore well water is used for production of meat and meat products. If required by the licensing authority, the water shall be got examined chemically and bacteriologically by a recognised laboratory. The water quality shall comply with the standards prescribed by the licensing Authority.

4.12 Warm meat' meant for immediate sale need not be stored in cool conditions. It can be transported in suitable a hygienic and sanitary condition in clean insulated containers with covers (lids) to the meat shops/selling units with precautions to ensure that no contamination/cross contamination or deterioration takes place.

(5) Equipment & Machinery:

5.1 The equipment and fittings in slaughter hall except chopping blocks, cutting boards and brooms, shall be of such material and of such construction as to enable them to be kept clean. The implements shall be of metal or other cleansable and durable material resistant to corrosion.

5.2 No vessel, container or other equipment, the use of which is likely to cause metallic contamination injurious to health shall be employed in the preparation, packing or storage of meat food products. (Copper or brass vessels shall always be heavily lined. No iron or galvanised iron shall come in contact with meat food products).

(6) Personnel Hygiene:

6.1 No person suffering from infectious or contagious diseases shall be allowed to work in the abattoir. Arrangements shall be made to get the abattoir staff medically examined at such intervals as the licensing authority deems fit, to ensure that they are free from infectious, contagious and other diseases. A record of these examinations signed by a registered medical practitioner shall be maintained for inspection.

6.2 The staff shall be inoculated against the enteric group of diseases once a year and a certificate thereof shall be kept for inspection.

6.3 In case of an epidemic, all workers should be inoculated or vaccinated.

6.4 The workers working in processing and preparation shall be provided with proper aprons and head wears which shall be clean. The management shall ensure that all workers are neat, clean and tidy.

B. Animal Welfare:

Animal welfare is a major concern in meat production. It is essential that animals be reared, handled, transported, and slaughtered using humane practices. A healthy and peaceful animal is an essential requirement for hygienic slaughter and safety of the meat product. Careful handling of animals during loading / unloading, transportation and at slaughtering helps in improving the quality of meat and reduction in losses in the value of the carcass/meat.

(1) General:

(a) The floor of the lairage and slaughter area should not cause slipping or falling of animals.

(b) Vocalization is an indicator of animal discomfort and need to be watched for.

(c) Use of electric pods for moving animal should be discouraged. Movement of animals can be managed by grouping, use of plastic wrapped sticks etc.

(d) Pen stocking density should be monitored. All animals should have room to lie down simultaneously. The condition of animals arriving for slaughter should be closely monitored so that injured, diseased animals are not slaughtered.

(e) High pitch sounds such as whistling and yelling should be avoided to spare distress to animals.

(f) The following factors have been identified as critical to animal welfare:

- (1) Supervision and training of employees.
- (2) Proper designing of animal transport cart and unloading bay.
- (3) Proper construction of holding/resting pen, stunning box, maintenance of stunning equipment, restraining systems, gates and other animal handling equipment.
- (4) Avoiding distractions that make animals refuse to move.
- (5) Monitoring the condition of animals arriving at the plant.
- (6) Proper design of equipment in the slaughter house.

(2) Humane treatment of animals brought for slaughter:

(a) Pre-slaughter handling of animals should be carefully done to reduce stress. Resting of the animals is essential. Only animals which are disease free and in a condition to walk should be brought for slaughter.

(b) Distractions that impede animal movements such as, reflections, air blowing towards animals and movement or high pitch noise, need to be avoided. Herding of animals should not be done through electric prods but with the help of plastic bags or sticks.

(c) A high standard of training is required for employees to ensure that the basic hygiene and safety practices are followed while handling animals.

(d) Equipment which is used for slaughter such as captive bolt stunner, gates, hooks etc should be kept in good working condition and cleanliness of floors etc. needs to be ensured. There should be daily check to ensure the smooth working of equipment and cleanliness of floors.

(e) No animal shall be administered any chemical, drug or hormone before slaughter except for its treatment as prescribed by the Qualified Veterinarian and the withdrawal period for the particular drug has been observed.

(f) Inspecting personnel should pay particular attention to these points to ensure reasonable standards of animal welfare.

(3) Poultry welfare:

The conditions under which broilers are housed and the way that they are managed during their growing phase, transportation and slaughter are set down in several government/industry endorsed Model Codes of Practice designed to safeguard their welfare.

A model welfare program needs to be developed for pick-up, transport and broiler/chicken processing sectors. Processing unit shall incorporate elements of this welfare audit in their own quality plans & manuals.

I. Poultry Welfare programme shall include following:

Poultry Suppliers and processors must have a documented program for poultry welfare envisaging following:

(1) Catching: Poultry intended for slaughter plant should be clean and in good health. Every reasonable precaution should be taken to minimize injury to poultry. The catcher needs to be trained to this effect.

(2) Transport: For transport of poultry, crates shall be in good condition. There shall be no crate/cage damage that would allow injury to poultry or allow crates to accidentally open. Transport crates should not be over-filled and enough space should be provided to allow all poultry to lie down.

(3) Holding: Poultry held in sheds should be provided adequate ventilation and climate control such as fans or curtains.

(4) Stunning: Stunning equipment should be maintained to confirm that poultry are insensible prior to slaughter, and the time between stunning and slaughter should be limited to minimize any likelihood that poultry may regain consciousness prior to slaughter.

II. Humane slaughter (poultry):

While the chickens are reared specifically for human consumption and they therefore at some stage have to be slaughtered, they should be slaughtered in a humane manner, and all poultry are stunned (rendered insensible to pain) prior to slaughter.

Slaughter equipment at all supply facilities should be properly maintained to confirm that the poultry are slaughtered quickly.

(4) Pre Slaughter Handling of Animal:

Livestock are transported *en masse* from the farm to the slaughterhouse, a process called "live export". Depending on its length and circumstances, this exerts stress and injuries on the animals and some may die *en route*. Apart from being arguably inhumane, unnecessary stress in transport may adversely affect the quality of the meat. In particular, the muscles of stressed animals are low in water and glycogen, and their pH fails to attain acidic values.

(5) Transportation of Animals

Following requirements shall be satisfied for Transportation of Animals from a farm to the slaughter house.

I. General Conditions during animal transport:

(a) Only healthy animals in good condition shall be transported unless they are meant for emergency slaughter. These animals should be certified by a qualified veterinary inspector for freedom from infectious diseases and ecto-parasitic diseases and their fitness to undertake the journey.

(b) When animals are to be transported from endemic areas of a disease to non-endemic areas, appropriate steps shall be taken to ensure that animals are free from notifiable disease and also prescribed protective steps including vaccination are taken in this regard.

(c) Female animals in advanced stages of pregnancy shall not be transported.

(d) When transporting large animals particularly boar/bull, special arrangements by providing suitable partitions should be made to protect the animals from infighting. Similar arrangements should also be made to protect the young ones from being crushed when they are transported.

(e) To avoid exhaustion, the animals shall be given humane treatment and care during transportation. The animals shall not be bound or chained during transit and space provided for them shall be large enough to stand or lie without difficulty.

(f) An attendant along with first aid equipment shall accompany the animals in transit.

(g) Before loading, the animals should not be fed heavily. Only light feed may be allowed. For journeys less than 12 hours no feed may be carried but for longer journeys sufficient feed shall be carried to last during the journey. Watering facilities shall be provided at regular intervals.

(h) Light and heavy animals shall be separated by providing partitions; animals from different pens/sheds preferably shall not be mixed during transportation. Male stock shall not be transported with female stock (adults).

(i) All vehicles should be inspected for safety, suitability and cleanliness before loading the animals. The floor and walls should be undamaged and there should be no nails or sharp projections which may injure the animals.

(j) The Vehicles should be thoroughly sprayed with suitable disinfectant before loading the animals.

(k) A layer of clean sand to cover the floor to a thickness of not less than 6 cm shall be provided. This layer of sand shall be moistened with water during the summer months. During hot months arrangements shall be made to sprinkle water on the animals at frequent intervals. In winter, a 2-cm layer of clean sand with another 6-cm layer of whole-straw shall be provided.

(l) Animals when driven for loading or unloading shall never be struck with stick or other prod. Driving could best be done by soft-rubber pipe.

(m) If animals are to be transported in extreme cold or hot climate, it is preferable to transport them in covered lorries so that they may not die or get exhausted or suffer from acute respiratory disease. Journeys under such adverse climate shall be minimised.

(n) Each consignment should bear a label showing the following particulars:

- (i) Number and kind of the animals loaded;
- (ii) Name, address and telephone number, if any, of the consignor;
- (iii) Name address and telephone number, if any, of the consignee;
- (iv) Instructions regarding feeding and watering.

II. Loading

(a) Loading, during extremes of temperatures shall be avoided.

(b) Suitable ramp shall be provided for loading and unloading the animals. The floor of the ramp shall have cleats at intervals, so that animals do not slip as they climb or descend. The ramp shall be covered with straw to avoid slipping. Van at any time of loading and unloading shall be kept clean to avoid slipping of animals.

(c) In case of railway wagons, when loading is done on the platform, the door of the wagon may be used as ramp. In such cases, bails or bags of hay, agricultural wastes etc. may be placed on either side of the dropped door to prevent the animals from getting their legs stuck between the sides of the wagons and platform.

III. Space Requirements:

(a) Overcrowding shall be avoided. Each animal shall have enough space to lie down.

(b) Railway wagons shall not accommodate more animals than those specified in IS specifications.

(c) The speed of truck transporting animals shall not exceed 40 kilometres per hour, avoiding jerks and jolts. The truck shall not load any other merchandise and shall avoid unnecessary stops on the road.

(d) For journeys, exceeding 12 hours, the animals shall be transported by railway. Loading and shall be done by evening.

(6) Humane Slaughter:

Animals are slaughtered by being first stunned and then exsanguinated (bled out)

(a) Stunning:

Stunning before slaughter is mandatory. Standard Stunning methods induce temporary loss of consciousness and rely on prompt and accurate sticking procedures to cause death. By inducing temporary unconsciousness and insensibility, stunning avoids and minimizes reactions of fear and anxiety as well as pain, suffering and distress among the animals concerned.

It is important that the equipment utilized for stunning and slaughter is maintained in good working condition and that all operators involved are well trained and have a positive attitude towards the welfare of animals.

The following methods of stunning can be followed:

(i) **Mechanical stunning:** Mechanical stunning of cattle may be carried out by one of three methods; captive bolt stunning, mushroom head percussive stunning and pneumatic percussive stunning. For cattle, pneumatic stunning should be preferred and the optimum position is that, the centre of the stunner should contact the animal at a point of intersection of lines drawn from the medial corners of the eyes and the base of the ears. The best position for pigs is on the midline just above eye level, with the head directed down the line of the spinal cord and the optimum position for sheep and goat is behind the poll, aiming towards the angle of the jaw. If an animal shows signs of regaining consciousness after the initial stun, the animal must be immediately killed by the use of a captive bolt gun.

(ii) Electrical stunning: Electrical stunning consists of passing electricity through the brain to produce instantaneous insensibility. Electrical Head Stunners may be preferred for sheep and goat where both electrodes are placed on the head region. Water bath electrical stunning may be used for poultry birds. A low and controlled voltage must be maintained so that the stunning will not damage the heart and brain or cause physical disability and death to the animals. The minimum current level recommended for stunning are indicated in the table below.

Species	Minimum current levels for head-only stunning
Cattle	1.5 Amps
Calves (bovines of less than 6 month of age)	1.0 Amps
Pigs	1.25 Amps
Sheep and goats	1.0 Amps
Lambs	0.7 Amps
Broilers	100 milli Amps
Turkeys	150 milli Amps

(iii) Gas stunning: Stunning by exposure to carbon dioxide (CO₂) may be preferred for pigs. The concentration of CO₂ should be 90% by volume but shall not be less than 80% by volume. Ideally, pigs should be exposed for three minutes. Sticking should be done immediately after exit from the gas chamber. Over-crowding of animals should be avoided in the gas chamber.

C. Veterinary Inspection:

Veterinary Inspection which envisages Ante-mortem Inspection of live animals/birds for suitability to slaughter for food/meat purpose, Post mortem inspection after slaughter of animal/bird supported with subsequent laboratory investigation and testing for necessary confirmation as required, shall be carried out as per the Manual for Veterinary Inspection and Testing and necessary instructions/guidelines/procedures issued by the Authority.

I. Ante-mortem inspection:

(a) All animals shall be rested before slaughter and shall be subjected to ante-mortem examination and inspection well in advance of the time of slaughter.

(b) No animal which has been received into a slaughter hall for the purpose of being slaughtered shall be removed from the slaughter hall before being slaughtered except with the written consent of the Qualified Veterinary Doctor. An animal which, on inspection is found to be not fit for slaughter shall be marked as "suspect" and kept separately. Each such animal shall be marked as "suspect" only by or under the personal supervision of the Qualified Veterinary Doctor and the marking shall not be removed or obliterated except by the Qualified Veterinary Doctor himself.

(c) An animal showing signs of any disease at the time of ante-mortem inspection that would cause its carcass being ultimately condemned on post-mortem shall be marked as "condemned" and rejected.

(d) An animal declared as "suspect" on ante-mortem inspection but which does not plainly show any disease or condition that would cause its entire carcass to be condemned shall maintain its identity as "suspect" until its carcass and all organs are finally inspected by the Qualified Veterinary Doctor.

(e) No animal in a febrile condition shall be permitted for slaughter. No suspect animal shall be slaughtered until all other animals intended for slaughter on the same day have been slaughtered. All animals which, on ante-mortem inspection, show symptoms of railroad sickness, parturient paresis, rabies, tetanus or any other communicable diseases shall be marked as "condemned" and disposed of in accordance with the provisions contained in sub paragraph (8) below.

(f) Animals presented for slaughter and found in a dying condition on the premises of a factory due to recent disease shall be marked as "condemned" and disposed of as provided for "condemned" animals.

(g) Every animal which, upon examination, is found to show symptoms of or is suspected of being diseased or animals declared as "suspect" shall at once be removed for treatment to such special pen and kept there for observation for such period as may be considered necessary to ascertain whether the animal is diseased or not.

(h) All animals declared as “condemned” on ante-mortem inspection shall be marked as “condemned” and killed if not already dead. Such carcasses shall not be taken into the factory to be slaughtered or dressed, nor shall they be conveyed into any department of the factory used for edible products, but shall be disposed of in the manner as indicated in sub-paragraphs 12 to 15 of paragraph 24 for condemned carcasses.

II. Post-mortem inspection:

(a) A careful and detailed post-mortem examination and inspection of the carcasses and parts thereof of all animals slaughtered shall be made soon after slaughter. All organs and parts of the carcasses and blood to be used in the preparation of meat food products shall be held in such a manner as to preserve their identity till the completion of the post-mortem inspection so that they can be identified in the event of the carcasses being condemned.

(b) Every carcass including all detached parts and organs thereof which show evidence of any condition which will render the meat or any part or organ unfit for human consumption and which for that reason may require subsequent inspection, shall be retained by the Qualified Veterinary Doctor. The identity of such carcass including the detached parts and organs thereof shall be maintained until the final inspection is completed. Retained carcasses, detached parts and organs thereof shall in no case be washed, trimmed or mutilated in any manner unless otherwise authorized by the Qualified Veterinary Doctor.

(c) No air shall be blown by mouth into the tissues of any carcass or part of a carcass.

(d) Every carcass or part thereof which has been found to be unfit for human consumption shall be marked by the Qualified Veterinary Doctor as “Inspected and condemned”.

(e) All such condemned carcasses, parts and organs thereof shall remain in the custody of the Qualified Veterinary Doctor pending disposal at or before the close of the day on which they are marked “Inspected and condemned” in accordance with sub-paragraphs (11), (12) and (13) below.

(f) Carcasses, parts and the organs thereof found to be sound, wholesome, healthful and fit for human consumption shall be marked as “Inspected and passed”.

(g) Carcasses found affected with anthrax before evisceration shall not be eviscerated but condemned and disposed of immediately in accordance with sub-paragraph (12) below. Any part of a carcass contaminated with anthrax infected material through contact with soiled instruments or otherwise shall be immediately condemned and disposed of as provided in sub-paragraph (12) below.

(h) The portion of the slaughtering department including equipment, employees’ boots and aprons, etc., contaminated by contact with anthrax material shall be cleaned and thoroughly disinfected immediately.

(i) When on inspection only a portion of a carcass on account of slight bruises is decided to be condemned, either the bruised portion shall be removed immediately and disposed of in accordance with sub-paragraph (13) below or the carcass shall be retained and kept till such time it is chilled and the bruised portion removed and disposed of as provided above.

(j) Post-mortem inspection shall be a detailed one and shall cover all parts of the carcass, the viscera, lymph glands and all organs and glands.

(k) The post-mortem inspection shall be in accordance with the general rules laid down for such inspection in public slaughter houses under the control of local bodies besides special instructions that may be issued from time to time by the licensing authority.

(l) All condemned carcasses, organs or parts thereof shall be completely destroyed in the presence of the Qualified Veterinary Doctor by incineration or denatured, after being slashed freely with a knife, with crude carbolic acid, cresylic- disinfectant or any other prescribed agent unless such carcasses, organs or parts thereof are sterilized for the preparation of bone-cum-meat meal before leaving the slaughter house premises, subject to sub-paragraph (13) below.

(m) Carcasses, organs or parts thereof condemned on account of anthrax shall be disposed of either by (i) complete incineration or (ii) thorough denaturing with prescribed denaturant in the manner prescribed in the foregoing paragraphs and also in accordance with the rules and regulations prescribed by the local authority.

(n) Destruction of condemned carcasses, organs or parts thereof shall be carried out under the direct supervision of the Qualified Veterinary Doctor.

(o) If in the opinion of the Qualified Veterinary Doctor a carcass, organ or part thereof is to be held back for further detailed examination the carcass, organ or part concerned shall not be released till the examination in detail is completed by the Qualified Veterinary Doctor and it is declared thereafter by him as fit. When it is to be detained for detailed examination, the carcass, organ or part thereof shall be marked as "Held". If on subsequent inspection, the carcass, organ or part thereof is found to be unwholesome and unfit for human food, the Qualified Veterinary Doctor shall mark such a carcass, organ or part thereof as "condemned" and shall dispose it as described in the foregoing paragraphs.

D. Sanitary and Hygienic Requirements for Meat processing units:

Following Sanitary and Hygienic requirements shall be satisfied in the meat processing unit.

(1) Location:

1.1 Meat processing unit should be located in areas not subjected to regular and frequent flooding and free from objectionable odours, smoke dust and other contaminants;

1.2 Roadways and areas serving the meat processing unit which are within its boundaries or in its immediate vicinity should have a hard paved surface suitable for wheeled traffic. There should be adequate drainage and provision for cleaning;

1.3 Where appropriate meat processing unit should be so designed that access can be controlled.

(2) Building and Facilities:

2.1 The meat processing unit should provide working space for the satisfactory performance of all operations.

2.2 The construction should be sound and ensure ventilation, good natural or artificial lighting and easy cleaning.

2.3 The meat processing unit should be laid out and equipped so as to facilitate proper supervision of meat hygiene including performance of inspection and control;

2.4 The meat processing unit should be of such construction as to protect against the entrance and harbouring of insects, birds, rodents or other vermin as well as the entry of environmental contaminants such as smoke, dust etc.

2.5 Buildings and facilities should be designed to provide separation by partition, location or other effective means, between those operations which may cause cross- contamination;

2.6 Meat processing unit should be laid out and equipped so as to ensure, that edible meat does not come into contact with floors, walls or other fixed structures, except those which are specifically designed for contact with meat;

2.7 The construction and lay out of any chilling room, freezing room, freezer store or freezer should satisfy the requirements of these rules;

2.8 In meat handling areas :

(a) Floors should be of waterproof, non-absorbent, washable non-slippery and nontoxic materials, without crevices and should be easy to clean and slope sufficiently for liquids to drain to trapped outlets;

(b) Walls should be of waterproof, non-absorbent, washable and nontoxic materials and should be light coloured. Up to a height of at least 1.5 metres,

(c) they should be smooth and without crevices, and should be easy to clean and walls and floors and between walls and ceilings should be sealed and covered to facilitate cleaning;

(d) Ceilings should be so designed, constructed and finished as to prevent any accumulation of dirt and minimize condensation, mould development and flaking and should be easy to clean;

(e) Windows and other openings should be so constructed as to avoid accumulation of dirt and those which open should be fitted with insect screen. Screens should be easily movable for cleaning and kept in good repair. Internal window sills, if present, should be sloped to prevent use as shelves;

(f) Doors should have smooth, non-absorbent surfaces and where appropriate, be self-closing and close fitting; and

(g) Stairs lift cages and auxiliary structures such as platforms, ladders, chutes, should be so situated and constructed as not to cause contamination of meat. They should be capable of being effectively cleaned. Chutes should be constructed with inspection and cleaning hatches;

2.9 The use of construction materials which cannot be cleaned and disinfected such as wood, should be avoided unless its use would clearly not be a source of contamination, and

2.10 Office accommodation should be provided for the use of the meat inspection agency.

(3) Sanitary Facilities:

3.1 Water Supply:

3.1.1. An ample supply of potable water under pressure should be available with facilities for its storage, where necessary for distribution, and with protection against contamination;

3.1.2. Supply of hot potable water should be available at all times during working hours;

Note – This provision is intended to cover water for both cleaning purposes and the destruction of microorganisms (especially those pathogenic to man) on knives, utensils etc., and coming into direct contact with meat. For cleaning purposes the temperature of the water should be 65 degree Celsius. The hot water for disinfection purposes should be at 82 degree Celsius and dispensed in such a way (e.g. in specially designed boxes near the working area) that blades of knives etc., can be submerged in the water for contact time not less than two minutes. Often this water supply is separate from other hot water supplies used for cleaning, hand washing etc. But if there is only one hot water supply the term “ample” should mean that even at times where large amounts of hot water is used (e.g. during cleaning operations) the water supply from any tap in the establishment should not be decreased.

3.1.3 Ice should be made from potable water and should be manufactured, handled and stored so as to protect it from contamination; and

3.1.4 Steam used in contact directly with meat should be produced from potable water and contain no substances which may be hazardous to health or may contaminate the food.

3.2 Effluent and Waste Disposal: Meat processing unit should have an efficient effluent and waste disposal system. All effluent lines (including sewer systems) should be large enough to carry peak loads and should be constructed in such a manner as to avoid contamination of potable water supplies. Biological oxygen demand level shall be less than 1500, and for that an effluent treatment plant, if necessary may be installed.

3.3 Facilities for Storage of Waste and Inedible Material: Facilities should be provided for the storage of waste and inedible material prior to removal from the establishment. These facilities should be designed to prevent access to waste or inedible material by pests and to avoid contamination of food, potable water and equipment or building.

3.4 Changing Facilities and Toilets: Suitable and conveniently located changing facilities and toilets should be provided in all establishments. Toilets should be so designed as to ensure hygienic removal of waste matter. These areas should be well lit and ventilated and should not open directly on to food handling areas. Hand washing facilities with warm or hot and cold water with suitable hygienic means of drying hands should be provided adjacent to toilets and in such a position that the employee must pass them when returning to the processing area. Where hot and cold water are available mixing, taps should be provided. Where paper towels are used, a sufficient number of dispensers and receptacles should be provided near to each washing facility. Taps of non-hand operable type are preferable. Notices should be posted directing personnel to wash their hands after using the toilets.

3.5. Hand Washing Facilities in Processing Areas:

3.5.1 Adequate and conveniently located facilities for hand washing and drying should be provided wherever the process demands. Where appropriate, facilities for hand disinfection should be provided. The facilities should be furnished with properly trapped waste pipes leading to drains.

3.5.2 All rooms used for deboning, preparing, packing or other handling of meat should be equipped with adequate facilities for cleaning and disinfecting implements, conveniently located for the use of personnel

during operations. These facilities are for use exclusively in the cleaning and disinfection of knives, steels, cleavers, saws and other implements.

3.5.3 All facilities for cleaning and disinfecting implements should be of such nature and sizes as to permit proper cleaning and disinfection of implements. These facilities should be constructed of corrosion-resistant materials and should be capable of being easily cleaned.

3.5.4 All facilities for cleaning and disinfecting of implements should be fitted with suitable means of supplying hot water in sufficient quantity at all times while meat is being handled in that part of the Meat Processing Unit.

3.5.5 Lighting: Adequate natural or artificial lighting should be provided throughout the meat processing unit. Where appropriate, the lighting should not alter colours and the intensity should not be less than

540 Lux (50 foot candles) at all inspection points.

220 Lux (20 foot candles) in work rooms.

110 Lux (10 foot candles) in other areas.

Light bulbs and fixtures suspended over meat in any stage of production should be of a safety type and protected to prevent contamination of meat in case of breakage.

3.6 Ventilation: Ventilation should be provided to prevent excessive heat, steam condensation, dust and to remove contaminated air. The direction of the air flow should never be from a dirty area to clean area. Ventilation openings should be provided with an insect screen or other protective enclosure of non-corrodible material. Screens should be easily removable for cleaning.

(4) Equipment and Utensils :

4.1 Materials – All equipments, implements and utensils used in establishments which come into contact with exposed meat and meat products should present a smooth impervious surface and be resistant to corrosion and should be made of material which is non-toxic, does not transmit odour or taste, is free from pits and crevices, is non-absorbent and capable of withstanding repeated exposure to normal cleaning and disinfection. Such equipment should be so constructed that they may be easily cleaned.

4.2 Sanitary Design, Construction and Installation:

4.2.1 All equipments and utensils should be so designed and constructed as to prevent hygienic hazards and permits easy and thorough cleaning and disinfection and where practicable be visible for inspection. Stationary equipment should be installed in such a manner as to permit easy access and thorough cleaning.

4.2.2 Containers for inedible material and waste should be leak proof, constructed of non-corrosive metal or other suitable impervious materials which should be easy to clean or disposable and where appropriate, able to be closed securely; and

4.2.3 All refrigerated spaces should be equipped with temperature measurement or recording devices.

4.3 Equipment Identification: Equipment and utensils used for inedible material or waste should be so identified and should not be used for edible products.

(5) Hygiene Requirements :

5.1 Maintenance. The buildings, rooms, equipment and all other physical facilities of the meat processing unit, including drains, should be maintained in good repair and in orderly condition. Except for rooms where meat processing or cleaning operations are performed, they should be free from steam, vapour and surplus water.

5.2 Cleaning and Disinfection – Cleaning and disinfection should meet the following requirements:

(a) Amenities provided for the use of employee and the inspection service including changing facilities, toilets and the inspection office space should be kept clean at all times.

(b) If rooms, intended and most of the time used for the handling, preparation, processing, packaging on storage of meat, are used for any other food preparation purposes, then cleaning and disinfection are necessary immediately before and after such use.

(c) The temperature in rooms for boning out and trimming should be controlled and held suitably low, unless cleaning of equipment and utensils are carried out at least every four hours;

(d) To prevent contamination of meat, all equipments, implements, tables, utensils including knives, cleaves, knife pouches, saws, mechanical instruments and containers should be cleaned at frequent intervals during the day and immediately cleaned and disinfected whenever they come into contact with diseased material, infective material or otherwise become contaminated. They shall also be cleaned and disinfected at the conclusion of each working day.

(e) If any skip or trolley or any container used in a department where edible material is handled, enters an area where inedible material is handled it should be cleaned and disinfected immediately before re-entering the edible department.

(f) Immediately after the cessation of work for the day or at such other times as may be required, the floors and walls should be cleaned to remove contamination. Floor drains should be kept in good condition and repair with strainers in place; and

(g) Roadways and yards in the immediate vicinity of and serving the meat processing unit should be kept clean.

5.3 Hygiene Control Programme.—It is desirable that each meat processing unit in its own interest designates a single individual whose duties are diverted from production, to be held responsible for the cleanliness of the meat processing unit. His staff should be a permanent part of the organisation or employed by the organisation and should be well trained in the use of special cleaning tools, methods of dismantling the equipment for cleaning and in the significance of contamination and the hazards involved. A permanent cleaning and disinfection schedule should be drawn up to ensure that all parts of the meat processing unit are cleaned appropriately and that critical areas, equipment and material and designed for cleaning and/or disinfection daily or more frequently if required.

5.4 Storage and Disposal of Waste — Waste material should be handled in such a manner so as to exclude contamination of food or potable water. Precautions should be taken to prevent access to waste by pest. Waste should be removed from the meat handling and other working areas at intervals and at least daily. Immediately after disposal of the waste, receptacles used for storage and any equipment which has come into contact with the waste should be cleaned and disinfected. At least daily the waste storage area should also be cleaned and disinfected.

5.5 Entry of dogs, cats or other pet animals is not allowed to enter meat processing unit.

(6) Pest Control

6.1 There should be an effective and continuous programme for the control of insects, birds, rodents or other vermin. Meat processing unit and surrounding areas should be regularly examined for evidence of infestation.

6.2 Should pests gain entrance to the meat processing unit or surrounding areas, eradication measures should be instituted. Control measures involving treatment with physical or chemical or biological agents should only be undertaken by or under direct supervision of personnel who have a thorough understanding of the potential hazards to health resulting from the use of these agents, including those which may arise from residues retained in the product. Such measures should be carried out in accordance with the recommendation of the official agency having jurisdiction and with the full knowledge of its inspector, and

6.3 Pesticides should only be employed if other precautionary methods cannot be used effectively. Only pesticides approved for use in the meat processing unit by competent authority should be used and the greatest care should be exercised to prevent any contamination of the meat equipment or utensils. Before pesticides are applied all meat should be removed from the room and all equipment and utensils should be thoroughly washed prior to being used again.

6.4 Handling and Storage of Hazardous substances — Pesticides or other substance which may represent a hazard should be labelled with a warning about their toxicity and use. Except as required for purpose of hygiene such substance which may contaminate meat packing material and ingredients should be handled and stored in a part of the meat processing unit which is not used for preparation, processing, handling, packing or storage of meat. They should be handled and dispensed only by authorised and properly trained personnel. Extreme care should be taken to avoid contamination of meat. However, materials employed in the construction and maintenance of an establishment may be used at any time with the approval of an inspector.

6.5 Personal Effects and Clothing: - Personal effects and clothing should not be deposited in meat handling areas.

6.6 Maintenance Tools – Cleaning and maintenance tools and products should not be stored in meat handling area.

(7) Personnel Hygiene and Health Requirements :

7.1 Medical examination: Persons who come into contract with meat in the course of their work should have a medical examination prior to their employment. Medical examination of a meat handler shall be carried out routinely and when clinically or epidemiologically indicated, at least once in 12 months.

7.2 Communicable Diseases: The management should take care to ensure that no person, while known or suspected to be suffering from, or to be a carrier of a disease likely to be transmitted through meat or while afflicted with infected wounds, skin infections, sores or with diarrhoea, is permitted to work in any area in any capacity in which there is any likelihood of such a person directly or indirectly contaminating meat with pathogenic microorganisms. Any person so affected should immediately report to the management that he is ill.

7.3 Injuries: Any person who is cut or injured should discontinue working with meat and until he is suitably bandaged should not be engaged in any meat processing unit in the preparation, handling, packing or transportation of meat. No person working in any meat processing unit should wear exposed bandage unless the bandage is completely protected by a water proof covering which is conspicuous in colour and is of such a nature that it cannot become accidentally detached. First aid facilities should be provided for this purpose.

7.4 Washing of Hands: Every person engaged in a meat handling area should wash his hands frequently and thoroughly with a suitable hand cleaning preparation under running potable water while on duty. Hands should always be washed before commencing work, immediately after using the toilets, after handling contaminated material and whenever else necessary. After handling diseased or suspect materials hands should be washed and disinfected immediately. Notices requiring hand-washing should be displayed.

(8) Personnel Cleanliness:

8.1 Every person engaged in an area in meat processing unit where meat is handled should maintain a high degree of personnel cleanliness while on duty, and should at all times while so engaged wear suitable protective clothing including head covering and foot wear, all of which should be washed unless designed to be disposed and which should be maintained in a clean condition consistent with the nature of the work in which the person is engaged.

8.2 Aprons and similar items should not be washed on the floor; and

8.3 Such items should not be left on equipment in the working area.

8.4 Personal Behavior : Any behavior which can potentially contaminate the meat such as eating, use of tobacco, chewing, spitting, should be prohibited in any part of meat processing unit used for the preparation, handling, packaging or transportation of meat.

8.5 Visitors: Every person who visits an area in any meat processing unit where meat is handled should wear clean protective clothing and head cover.

E. Sanitary & Hygienic Requirements for the Retail Meat Shops

For ensuring the hygiene and safety of meat being sold at retail meat shops, the following requirements should be followed under the supervision of the qualified Veterinary staff.

(1) Location of Meat Shop

(1) The meat shop / sale outlet should be preferably a unit of meat market located away from Vegetable, fish or other food markets and shall be free from undesirable odour, smoke, dust or other contaminants. Wherever a meat markets is not available, individual meat shop can be set up considering the above factors, which have a direct bearing on the hygiene conditions of the premises and health of consumers.

(a) The minimum distance between the licensed meat shop and any place of worship should not be less than 50 meters;

(b) The condition of 100 meters distance will apply in case the premises situated directly opposite to the entry gate of religious place of any community.

(c) All the meat shops located in the vicinity of religious places shall be fitted with black glass doors, which must be kept, closed all times except in case of entry or exit. It must be the responsibility of the meat shop owners to maintain a high standard of hygiene not only inside the shops, but also in the way leading to the shops road pavements or other adjoining place, particularly for insanitary materials originating from the meat business for example, blood, part of offal, meat scraps

(2) Size of Meat Shops

(a) Considering the constraints of commercial space in residential areas in concerned Panchayats / Municipalities the size of meat shops may vary according to the size of business and activities being carried out there in the meat shops. However it will be desirable that shops are less than 4 sq m of floor area

(b) The height of shop in all above categories of meat shops should be not less than 3 meters, while in case of air-conditioned meat shops, it should not be less than 2.5 meters.

(3) Premises

(a) The premises shall be structurally sound. The walls up to the height of minimum 5 feet from the floor level shall be made of impervious concrete material (e.g. glazed tiles or hygienic panels, etc.) for easy washing and cleaning purposes.

(b) The floor should be made of impervious and non-slippery materials with a slope for easy cleaning and removal of filth, waste and dirty water. The slope of the floor shall not be less than 5 cm. for a floor of 3 meters.

(c) All the fittings in the stall should be of non-corroding and non-rusting type.

(d) All processing tables, racks, shelves, boards, etc. shall have zinc/aluminium/stainless steel/marble-granite to facilitate proper cleaning.

(e) A sign board indicating the type of meat sold shall be displayed prominently. Nothing else but meat should be sold at the premises.

(f) The premises should have provision of sewer connection for drainage of wastewater.

(g) There should be provision of continuous supply of potable water inside the premises. In case the water supply is from bore well the arrangement for softening of water for making the same potable shall be made in the premises and intermittent store arrangement should be made.

(h) The door of the shop should be of self-closing type, and the sale counter should have a provision for small window with wire glass sliding. The door of the shop should be of dark glass top and be kept closed. No carcasses should be kept in a manner so as to be seen by the public view from outside.

(4) Ventilation

(a) The meat shop should be ventilated with facility of cross ventilation and may be provided with at-least one electric fan and one exhaust fan.

(b) The rails and hanging hooks, if provided for hanging carcasses, should be of non-corrosive metal. The non-corrosive hanging hooks for carcasses shall be 30 cm. apart and the distance between rails shall be 60 to 70 cm. depending upon the size of animals slaughtered and carcasses hanged.

(5) Equipment and Accessories

(a) The meat shop should have suitable arrangement for fly proofing in the form of air-curtains, flytraps, etc.

(b) It should have display cabinet type refrigerator of size for maintaining a temperature of 4 to 8 degrees C. or freezing cabinet if the meat is to be stored for more than 48 hours.

(c) The weighing scales used shall be of a type which obviates unnecessary handling and contamination and the sketch of the scale shall be made of stainless steel or nickel coated.

(d) The knives, tools and hooks used shall be made of stainless steel. Sufficient cupboards or racks should be for storing knives, hooks, clothes and other equipments.

(e) There should be a provision of geysers in all the meat shops to have hot water at a temperature not less than 82 degree C to clean the premises and equipment used in meat shop.

(f) **Washbasin** made of stainless steel / porcelain shall be provided with liquid soap dispenser or other soap and nail brush for thorough cleaning of hands.

(g) The **chopping block** should be of food-grade synthetic material, which does not contaminate the meat. If the block is of wooden it should be of hardwood trunk, which is solid enough and should not contaminate the meat.

(h) A **waste bin** with a pedal operated cover shall be provided in the premises for collection of waste material.

(6) Transportation

(a) The transportation of carcasses from the slaughter house to the premises shall be done under hygienic conditions in boxes of adequate size linked with zinc/aluminium/stainless steel or 'wire gauze meat safes', which must be washed daily.

(b) The transportation of carcasses from the slaughter house to the meat shops should be done in insulated vans refrigerated. Under no circumstances, carcasses will be transported in vehicles used for commuting of human beings, or in an exposed condition.

(7) Pest Control

(a) The meat shop should have an effective and continuous programme for control of insects, rodents or other vermin within the premises. The surrounding area of the shop should also be free from insects, birds, rodents and other vermin.

(b) The pest control measures adopted by the owner of shop should be kept as a record in the premises to be shown to any officer of the concerned Panchayats / Municipalities responsible for local administration/Corporation at the time of inspection.

(c) Chlorinated hydrocarbons, organo-phosphorus compounds and synthetic pyrethroids, rodenticides etc should neither be used as pesticide nor shall be stored at the meat shop.

(d) No live animals or birds should be allowed inside or adjacent to the meat shops.

(8) Personnel Hygiene:

(a) Every person employed for meat handling at the meat shop shall be medically examined annually by a authorized registered medical practitioner and examination shall include examination of sputum and x-ray of the chest for tuberculosis. The medical examination shall also include examination of stool for protozoal and helminthic infestations for those parasites, which are transmitted by ingestion, and also for the presence of enteropathogenic *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Shigella* species and *Vibrio cholera*.

(b) A certificate / records of medical fitness of all workers handling meat should be kept as a record in the premises to be shown to any officer of the concerned Panchayats / Municipalities responsible for local administration/ Corporation at the time of inspection.

(c) No worker suspected to be suffering from fever, vomiting, diarrhoea, typhoid, dysentery or boils, cuts and sores and ulcers (however small) shall be permitted to work in the meat shops.

(d) All the workers of the meat shop shall keep their finger nails short and clean and wash their hands with soap or detergent and hot water before commencement of work and after each absence, especially after using sanitary conveniences.

(e) Eating, spitting, nose cleaning or the use of tobacco in any form or chewing betel leaves shall be prohibited within the premises of meat shop processing, packing and storage area of the unit. "No smoking" and "No Spitting" boards shall be prominently displayed in the shop.

(9) Sanitary Practices:

(a) The chopping block should be sanitized daily by covering its top with sea-salt, after cleaning it with hot water at close of business activity.

(b) The floor should be washed with appropriate disinfectant / detergent / sanitizer at the start and close of the business each working day.

(c) There should be high standard of cleanliness and tidiness in the working area of shop with no organic or other material lying on the floor.

- (d) The refrigerated / freezing cabinet should be regularly cleaned and well maintained.
- (e) Slaughtering of animal / birds inside the shop premises should be strictly prohibited.
- (f) The carcasses shall not be allowed to be covered with wet-clothes.
- (g) Wholesome meat obtained from the authorized slaughter house shall only be sold at the meat shops and a record thereof shall be kept in the premises to be shown to any officer of the concerned Panchayats / Municipalities responsible for local administration Corporation at the time of inspection.
- (h) Waste bins should be emptied, transported for disposal as per the arrangements made by the concerned Panchayats / Municipalities and waste bin / dhalau (burial pits) shall be treated daily with a disinfectant.
- (i) The premises shall not be used for residential purposes nor shall it communicate with any residential quarter. No personal belonging like clothing, bedding, shoes etc. shall be kept in the premises. Only dressed carcasses of clean meat shall be stored at the premises.
- (j) Hides, skins, hoofs, heads and unclean gut will not be allowed to be stored in the premises at any time.
- (k) The chopping instruments should be cleaned with hot water at a temperature of 82 degree C.
- (l) The preparation of food of any type inside the meat sale outlet should be strictly prohibited.
- (m) The meat obtained from unauthorized sources or unstamped meat is liable to be confiscated and destroyed.
- (n) Waste of the meat shop to be disposed of packed in heavy polythene bags in dhalaos (burial pits).

(10) Other Requirements

- (a) The prepared meat shall be packed in waxed paper and then placed in polyethylene bags or packed directly in bags made of food grade plastics.
- (b) Failure to comply with any of these instructions may entail legal action against the defaulters, and even result in cancellation of licence by the appropriate authority of the concerned Panchayats/Municipalities/Corporation.
- (c) No Objection Certificate from law and order point of view to be obtained from police department or the concerned Panchayats/Municipalities/Corporation before grant of license for buffalo meat and pork shop.
- (d) The concerned Panchayats/Municipalities responsible for local administration in the country shall appoint qualified Veterinary staff for the meat inspection (Ante mortem and Post mortem inspection) or if regular staff cannot be made available or deployed for the purpose shall make contractual arrangements for availing the services of qualified Veterinary staff for meat inspection available with the Animal Husbandry Depts. of the concerned state/UT in the country.
- (e) Veterinary health trade licence shall be granted subject to fulfillment of all the above technical and administrative instructions in relation to the trade.

Part - V

Specific Hygienic and Sanitary Practices to be followed by Practices to be followed by Food Business Operators engaged in catering / food service establishments

In addition to Part-2 the Catering/ food Service establishment in which food is being handled, processed, manufactured, stored, distributed and ultimately sold to the customers and the persons handling them should conform to the sanitary and hygienic requirement, food safety measures and other standard as specified below :

It includes premises where public is admitted for repose or for consumption of any food or drink or any place where cooked food is sold or prepared for sale. It includes:

- (a) Eating Houses
- (b) Restaurants & Hotels
- (c) Snack Bars,
- (d) Canteens (Schools, Colleges, Office, Institutions)
- (e) Food Service at religious places
- (f) Neighbourhood Tiffin Services / dabba walas

I. Good Manufacturing Practices for Whole Premises**(1) Food Preparation Areas**

The following rules apply to rooms where food is prepared. There will be no smoke nuisance in the food preparation area. Wherever cooking or frying of any kind is being done, a chimney having appropriate suction capacity as per the size of the kitchen has to be installed prior to start of business.

(2) Hand washing facilities and toilets

(a) Adequate number of wash-hand basins made of porcelain/stainless steel shall be provided along with soap to wash hands, with hot and cold running water, and materials for cleaning hands and drying them hygienically. Clean and dry towels shall be kept for the use of customers.

(b) Separate sinks must be provided, where necessary, for washing raw food and cleaning equipment.

(c) Sinks with a draining board, detergent and hot water shall be provided to ensure proper cleaning of utensils, crockery and cutlery there will be a separate place for washing pots and pans.

(d) There must also be enough toilets and those must not lead directly into food areas.

(e) There shall be separate Sinks for washing utensils and raw food items

(2) Changing facilities:

Facilities for staff to change their clothes, where necessary, must be provided.

II. Good Food Hygiene Practices**(1) Cleaning**

(a) Food areas and equipment between different tasks, especially after handling raw food shall be cleaned.

(b) The surface shall be thoroughly cleaned in case if somebody spill some food / water / drink.

(c) A systematic cleaning schedule and instructions has to be developed by the FBO.

(d) Food handlers should strictly follow the systematic cleaning schedule to make sure that surfaces and equipment are cleaned when they need to be.

The schedule should include:

- (i) what needs to be cleaned
- (ii) how often it needs to be cleaned
- (iii) how the cleaning should be done

Cleaning instructions should indicate:

- (1) what cleaning products should be used
- (2) how the products should be stored (away from raw, cooked, packed food) and used
- (3) how much they should be used or diluted
- (4) how long that should be left in contact with the surface ('following the manufacturer's instructions)

(2) Raw materials

(a) Raw materials shall be purchased from reliable and known dealers and checked for visible deterioration & off- odour.

(b) Food ingredients shall be segregated from materials which are evidently unfit for human consumption.

(c) There should be no physical hazards and foreign body contamination.

(d) All raw materials should be checked & cleaned physically as well as in potable water thoroughly.

(e) Raw materials should be purchased in quantities that correspond to storage/ preservation capacity.

(f) Packaged raw material must be checked for 'expiry date'/'best before'/'use by' date, packaging integrity and storage conditions.

(g) Receiving temperature of potentially high risk food should be at or below 5 °C.

(h) Receiving temperature of frozen food should be -18 °C or below

(i) Raw paste, sauces etc. should be stored in properly covered containers made of food grade material and checked regularly for fungal growth, deterioration etc.

Preparation of fruits/vegetables:

(a) Fruits and vegetables that have been protected from cross-contamination and properly conserved should be used.

(b) Fruits and vegetables should be used after removing parts or items in poor condition.

(c) Whole fruits and vegetables should be washed in potable water before being cut, mixed with other ingredients. Uncooked, ready-to-eat fruits & vegetables should be with 50 ppm chlorinated water before cutting, peeling or serving.

(d) Fruits and vegetables should be peeled, squeezed and/or cut, as appropriate, with clean equipment/utensils made of non-absorbent food grade materials.

(e) Previously prepared fruits/vegetables should be kept in clean and properly covered food grade containers under refrigeration or at a maximum temperature suitable for the product in question.

Preparation of Non-veg. Products:—

(a) Raw meat and processed meat should be separated from other foods; items and surfaces.

(b) Separate items (e.g. cutting boards, dishes, knives) and preparation area for raw meats and poultry and marine products should be used to avoid cross contamination of food.

(c) Hands should be thoroughly washed before switching from preparing raw meat or poultry or marine products to any other activity.

(d) Ensure proper cooking of all non veg. products.

(e) Used surfaces should be washed with antibacterial cleaning agent, rinsed properly with water and sanitized after preparing raw meat/poultry.

(f) Ensure that frozen products are thawed as per point no. 10 under high risk foods

(3) Cooking

(a) The preparation/ processing/ cooking should be adequate to eliminate and reduce hazards to an acceptable level which might have been introduced at the raw food level.

(b) The preparation/ processing/ cooking methods should ensure that the foods are not re-contaminated.

(c) The preparation/ processing/ cooking of veg. & non-veg. products should be segregated.

(d) Food should not be overcooked (e.g. charring) leading to chemical hazards.

(e) Whenever cooking or reheating of food is done, it should be hot all the way through. It is especially important to make sure that food is cooked thoroughly because there could be bacteria in the middle of food.

(f) Re-use of cooking oil should be avoided

(4) Chilling

(a) Semi cooked or cooked dishes and other ready-to-eat foods such as prepared salads and desserts having short shelf life should not be left standing around at room temperature.

(b) Chilled food on delivery should be cold enough.

- (c) Food items that need to be chilled should be put straight away into the fridge.
- (d) Cooked food should be cooled as quickly as possible and then put it in the fridge.
- (e) Chilled food should not be kept out of the fridge except for the shortest time possible during preparation.
- (f) Fridge and display units should be cold enough and as per requirement.
- (h) In practice, fridge should be set at 5°C to make sure that food is kept in chilled condition. Also, fridge and display units should be maintained in good working condition to avoid food spoilage and contamination.

(5) Cross-contamination

Following things should be done to avoid cross - contamination.

- (a) Raw food/ meat/poultry and ready-to-eat foods should be kept separate at all times.
- (b) Hands should be thoroughly washed after touching raw meat/poultry.
- (c) Work surfaces, chopping boards and equipments should be thoroughly cleaned before the preparing of food starts and after it has been used
- (d) Separate chopping boards and knives for raw fruit/ vegetables/ meat/poultry and ready-to-eat food should be used.
- (e) Raw meat/poultry below ready-to-eat food should be kept in the fridge.
- (f) Separate fridge for raw meat/poultry should be kept.
- (g) Staff should be made aware how to avoid cross-contamination.

III. Personal Hygiene

- (1) High standards of personal hygiene should be maintained.
- (2) All employees handling food should wash their hands properly:
 - (a) before preparing food
 - (b) after touching raw food or materials, specially meat/poultry or eggs
 - (c) after breaks
 - (d) after using the toilet
 - (e) after cleaning the raw materials or utensils / equipments
- (3) Staff working with food must wear suitable clean clothes and where necessary, shall wear head cover, apron, mask mouth and use gloves etc.
- (4) Street shoes inside the food preparation area should not be worn while handling & preparing food.
- (5) Food handlers should ensure careful food handling & protect food from environmental exposure.
- (6) Food handlers should avoid following practices while handling food:
 - (a) Chewing or smoking tobacco
 - (b) Chewing betel nut or gums
 - (c) Touching mouth, tongue, nose, eyes or other body parts
 - (d) Spitting, sneezing, coughing, etc.
 - (e) Touching ready-to-eat food with bare hands
 - (f) Handling food and money at same time

(g) not to wear watches or jewellery while preparing food

(7) All food handlers should be medically fit and free from diseases.

IV. Transportation & Handling of Food

(1) The vehicle/transportation being used to carry cooked/prepared/processed food should be clean, should be dedicated for this purpose and should not carry anything else.

(2) Time required for transportation should be minimum, to avoid microbial proliferation.

(3) Cooked food served hot should be kept at a temperature of at least 60° C to prevent microbial growth.

(4) Cooked food to be served cold should be kept below 5° C to prevent growth of pathogens. Otherwise time of holding should be limited.

(5) All foods during transportation must be kept covered and in such a way as to limit pathogen growth or toxin formation by controlling time of transportation, exposure, temperature control and using safe water for cleaning etc.

(7) Handling of food should be minimal. It should be ensured that utensils, crockery, cutlery and specially hands of the food handlers/seller are clean and sanitized.

(8) All surplus food and unused thawed food should be discarded.

(9) Food to be kept for cold storage should be distributed in small volumes to ensure uniform cooling.

(10) It is recommended that even dry, fermented and acidified foods should be stored in a cool and dry place.

(11) All packaged food viz. sterilized milk, bottled beverages; canned foods should be stored properly during transportation to ensure that seals remain intact and undamaged.

V. STORAGE

(1) It is very important to store food properly for the purpose of food safety. Following things must be ensured:

(a) Foods should be cooked, stored and kept at right temperature

(b) Raw meat/poultry should be stored separately from other foods

(c) Veg. foods should always be stored above non-veg. foods and cooked foods above uncooked foods on separate racks in the refrigerator.

(d) Food after the 'use by' date should never be used, because it might not be safe to eat.

(e) Storage temperature of frozen food should be -18°C or below.

(f) Storage temperature of potentially high risk food should be at or below 5°C.

(g) Cooked food to be eaten later should be cooled quickly, and kept in the fridge – it can be practiced to put date on food packages or containers, using stickers or any other way of identification, before keeping inside the fridge to keep track of food prepared date wise and use accordingly to minimise wastage.

(h) Food with short shelf-life should be use first

(i) Storage instructions over food packaging should be followed.

(j) Dried foods (such as grains and pulses) should be stored off the floor, ideally in sealable containers, to allow proper cleaning and protection from pests.

Stock rotation

The rule is FIFO (first in, first out) to make sure that older food is used first. This will help to prevent wastage.

VI. Special Requirements for High Risk Foods

This section deals selectively with few varieties of food which are high risk as per HACCP and may need special attention. The type of foods covered here are as follows:

(1) Cut fruits/salads, fresh juices and beverages

- (a) Fresh fruits /vegetables cut or juiced should be used immediately; however, short storage should be only under refrigeration in sanitized and properly covered vessels.
- (b) Water used in beverages should be potable.
- (c) Ice used should be made of potable water only.
- (d) Food or beverages should not be stored in the same container used to store the ice intended for consumption.
- (e) Juice concentrates must be checked regularly for any fungal growth / change of colour, odour or gas formation in the bottle.
- (f) Juice dispensing machine should be cleaned and rinsed with water regularly.
- (g) Containers made of food grade material should be used for collecting juice.
- (h) Clean and intact utensils/crockery & cutlery / disposables should be used for serving.

(2) Confectionery products

- (a) Prepared confectionery products should be kept in airtight containers and displayed hygienically.
- (b) Cream to be used is stored covered under refrigeration.
- (c) Finished products should be refrigerated with proper labels indicating date of expiry.
- (d) Products should be properly wrapped/ packaged after proper cooling.
- (e) Only permitted food additives (colour, preservatives, flavouring agents etc.) should be used.

(3) Meat, poultry & fish products

- (a) Non veg. products/raw materials should be purchased (chilled products temperature should be at 5°C or below and frozen products at -18 °C or below) from authorized/ licensed slaughter houses/vendors.
- (b) Processing area should be cleaned and disinfected promptly.
- (c) Preparation and processing of meat, poultry and marine products should be separate.
- (d) Non-veg. products are washed with potable water before use.
- (e) Non-veg. products are cooked thoroughly (core temperature 75° C) for at least 15 seconds or an effective time/temperature control e.g. 65 °C for 10 minutes, 70 °C for 2 minutes.
- (f) Non-veg. products should be stored covered in refrigerator below the veg. products.
- (g) Raw and cooked products should be stored physically separated with cooked products at the top.
- (h) All refuse/waste should be promptly removed from preparation area.

(4) Milk & dairy products

- (a) All equipments and utensils should be thoroughly washed and rinsed with potable water before starting of work and at the end.
- (b) All mechanical equipments should be routinely cleaned, checked and maintained.
- (c) All products should be routinely checked for spoilage/contamination and shelf life.
- (d) Any spoiled/contaminated product should be promptly removed and discarded.

(e) Milk should be received in clean and hygienic conditions at temperature below 5°C.

(f) Milk and milk products should be used immediately or pasteurized and refrigerated.

(5) Water based chutneys, sauces etc.

(a) All fruits/vegetables should be washed properly before processing.

(b) Clean and disinfected chopping boards/grinding stone/machine should be used.

(c) Personal hygiene of food handlers need to be ensured.

(d) Water used in the chutneys should be safe and potable.

(e) Only permitted food additives should be used, if required, and in added in recommended quantities only.

(f) Spoiled products should be discarded immediately after confirmation of spoilage (change in colour/ texture/ odour).

(g) Sauces and chutneys should be packed/stored in appropriate manner in clean and hygienic containers.

(h) Clean and intact containers should be used for storing sauces and chutneys.

(i) Sauces and chutneys should be stored in refrigerator when not in use.

(j) Perishable/uncooked chutneys should be consumed immediately.

(6) Foods transported to point of sale from the point of cooking

(a) Food should be reheated up to 70° C before consumption.

(b) Food should be consumed within 4 hours of reheating.

(7) Foods with Gravy

(a) Food products should not be stored at room temperature for more than 2 hours during display or sale.

(b) For prolonged storage, foods should be stored in refrigerators or kept for hot holding at or above 60 °C.

(c) No water should be added after cooking/reheating/boiling.

(8) Fried Foods

(a) Proper quality / branded oils/fats should be used for food preparation, frying etc.

(b) Use packaged oil only.

(c) Use of oils with high trans fats (like vanaspati) should be avoided as far as possible.

(d) Re-heating and reuse of oil should be avoided as far as possible. Therefore, avoid having leftover oil wherever possible.

(9) Post Cooked Mixing

(a) Ingredients added to the cooked food should be thoroughly washed/ cleaned.

(b) After cooking or post cooked mixing, the food should be used immediately.

(c) Garnishes etc., if added should be prepared using fresh, thoroughly washed and freshly cut vegetables and used immediately.

(10) Thawing of Frozen Products

(a) Frozen products should be thawed in refrigerator/microwave/convection oven or under running potable water well before cooking.

(b) Only required portion of the food should be thawed at a time.

(c) Thawed products should be used immediately and not refrozen or kept in chiller.

CHAPTER 4

PACKAGING AND LABELLING REGULATIONS

Part 4.1: Packaging

Regulation 4.1.1: General Requirements

(1) A utensil or container made of the following materials or metals, when used in the preparation, packaging and storing of food shall be deemed to render it unfit for human consumption:—

- (a) containers which are rusty;
- (b) enameled containers which have become chipped and rusty;
- (c) Copper or brass containers which are not properly tinned
- (d) containers made of aluminium not conforming in chemical composition to IS:20 specification for Cast Aluminium & Aluminium Alloy for utensils or IS:21 specification for Wrought Aluminium and Aluminium Alloy for utensils

(2) Containers made of plastic materials should conform to the following Indian Standards Specification, used as appliances or receptacles for packing or storing whether partly or wholly, food articles namely :—

- (i) IS : 10146 (Specification for Polyethylene in contact with foodstuffs);
- (ii) IS : 10142 (Specification for Styrene Polymers in contact with foodstuffs);
- (iii) IS : 10151 (Specification for Polyvinyl Chloride (PVC), in contact with foodstuffs);
- (iv) IS : 10910 (Specification for Polypropylene in contact with foodstuffs)
- (v) IS : 11434 (Specification for Ionomer Resins in contact with foodstuffs)
- (vi) IS: 11704 Specification for Ethylene Acrylic Acid (EAA) copolymer.
- (vii) IS: 12252 - Specification for Poly alkylene terephthalates (PET)
- (viii) IS: 12247 - Specification for Nylon 6 Polymer;
- (ix) IS: 13601 - Ethylene Vinly Acetate (EVA)
- (x) IS: 13576 - Ethylene Metha Acrylic Acid (EMAA)
- (xi) Tin and plastic containers once used, shall not be re-used for packaging of edible oils and fats;

PROVIDED that utensils or containers made of copper though not properly tinned, may be used for the preparation of sugar confectionery or essential oils and mere use of such utensils or containers shall not be deemed to render sugar confectionery or essential oils unfit for human consumption.

(3) General packaging requirements for Canned products

- (i) All containers shall be securely packed and sealed
- (ii) The exterior of the cans shall be free from major dents, rust, perforations and seam distortions.
- (iii) Cans shall be free from leaks.

Regulation 4.1.2: Product specific requirements

(1) Packaging requirements for Milk and Milk Products

- (a) Bottling or filling of containers with heat-treated milk and milk product shall be carried out mechanically and the sealing of the containers shall be carried out automatically.
- (b) Wrapping or packaging may not be re-used for dairy products, except where the containers are of a type which may be re-used after thorough cleaning and disinfecting.
- (c) Sealing shall be carried out in the establishment in which the last heat-treatment of drinking milk or liquid milk-base products has been carried out, immediately after filling, by means of a sealing device which ensures that the milk is protected from any adverse effects of external origin on its characteristic. The sealing

device shall be so designed that once the container has been opened, the evidence of opening remains clear and easy to check.

(d) Immediately after packaging, the dairy products shall be placed in the rooms provided for storage.

(2) Packaging requirements for Edible oil/ fat:

Tin Plate used for the manufacture of tin containers for packaging edible oils and fats shall conform to the standards of prime grade quality contained in B.I.S. Standards No. 1993 or 13955 or 9025 or 13954 as amended from time to time and in respect of Tin containers for packaging edible oils and fats shall conform to IS No. 10325 or 10339 as amended from time to time.

(3) Packaging requirements for Fruits and Vegetables Products

(i) Every container in which any fruit product is packed shall be so sealed that it can not be opened without destroying the licensing number and the special identification mark of the manufacture to be displayed on the top or neck of the bottle.

(ii) For Canned fruits, juices and vegetables, sanitary top cans made up of suitable kind of tin plates shall be used

(iii) For Bottled fruits, juices and vegetables, only bottles/ jars capable of giving hermetic seal shall be used

(iv) Juices, squashes, crush, cordials, syrups, barley waters and other beverages shall be packed in clean bottles securely sealed. These products when frozen and sold in the form of ice shall be packed in suitable cartons. Juices and Pulps may be packed in wooden barrels when sulphited.

(v) For packing Preserves, Jams, Jellies, and Marmalades, new cans, clean jars, new canisters, bottles, chinaware jars of aluminium containers may be used for packing these products and it shall be securely sealed.

(vi) For Pickles, clean bottles, jars, wooden casks, tin containers covered from inside with polythene lining of 250 gauge or suitable lacquered cans shall be used.

(vii) For Tomato Ketchups and Sauces, clean bottles shall be used. If acidity doesnot exceed 0.5% as acetic acid, open top sanitary cans may also be used.

(viii) Candied fruits and peels and dried fruits and vegetables can be packed in paper bags, cardboard or wooden boxes, new tins, bottles, jars, aluminium and other suitable approved containers.

(ix) Fruits and Vegetable products can also be packed in aseptic and flexible packaging material having good grade quality conforming to the standards laid down by BIS.

(4) Packaging requirements for Canned Meat Products

(i) New sanitary top cans made from suitable kind of tin plate shall be used. The cans shall be lacquered internally; they shall be sealed hermetically after filling. The lacquer used shall be sulphur resistant and shall not be soluble in fat or brine.

(ii) Cans used for filling pork luncheon meat shall be coated internally with edible gelatin, lard or lined with vegetable parchment paper before being filled.

(iii) Meat products packed in hermetically sealed containers shall be processed to withstand spoilage under commercial conditions of storage and transport.

(5) Packaging requirements for Drinking Water (Both Packaged and Mineral Water)

It shall be packed in clean, hygienic, colourless, transparent and tamperproof bottles/containers made of polyethylene (PE) (conforming to IS:10146 or polyvinyl chloride (PVC) conforming to IS : 10151 or polyalkylene terephthalate (PET and PBT) conforming to IS : 12252 or polypropylene conforming to IS : 10910 or foodgrade polycarbonate or sterile glass bottles suitable for preventing possible adulteration or contamination of the water.

All packaging materials of plastic origin shall pass the prescribed overall migration and colour migration limits

PART 4.2: Labelling**Regulation 4.2.1: General Requirements**

(1) Every prepackaged food shall carry a label containing information as required under these regulations unless otherwise provided;

(2) Language of the particulars or declaration of the label:

The particulars of declaration required under these Regulations to be specified on the label shall be in English or Hindi in Devnagri script:

Provided that nothing herein contained shall prevent the use of any other language in addition to the language required under this regulation.

(3) Pre-packaged food shall not be described or presented on any label or in any manner that is false, misleading or deceptive or is likely to create an erroneous impression regarding its character in any respect;

(4) Label in pre-packaged foods shall be applied in such a manner that they will not become separated from the container;

(5) Contents on the label shall be clear, prominent, indelible and readily legible by the consumer under normal conditions of purchase and use;

(6) Where the container is covered by a wrapper, the wrapper shall carry the necessary information or the label on the container shall be readily legible through the outer wrapper and not obscured by it;

Regulation 4.2.2: Labelling of Pre-packaged Foods

(1) Every package of food shall carry the following information on the label.

(2) **The Name of Food:** The name of the food shall include trade name or description of food contained in the package.

(3) **List of Ingredients:** Except for single ingredient foods, a list of ingredients shall be declared on the label in the following manner:—

(a) The list of ingredients shall contain an appropriate title, such as the term “Ingredients”;

(b) The name of Ingredients used in the product shall be listed in descending order of their composition by weight or volume, as the case may be, at the time of its manufacture;

(c) A specific name shall be used for ingredients in the list of Ingredients;

Provided that for Ingredients falling in the respective classes, the following class titles may be used, namely:—

Name of the classes	Class names
Edible vegetable oils/	Edible vegetable oil/
Edible vegetable fat	Edible vegetable fat or both hydrogenated or Partially hydrogenated oil
Animal fat / oil other than milk fat	Give name of the source of fat, Pork fat, lard and beef fat or extracts thereof shall be declared by specific names
Starches, other than chemically modified starches	Starch
All species of fish where the fish constitutes an ingredient of another food and provided that the labelling and presentation of such food does not refer to a species of fish	Fish
All types of poultry meat where such meat constitutes an ingredient of another food and provided that the labelling and presentation of such a food does not refer to a specific type of poultry meat	Poultry meat

Name of the classes	Class names
All types of cheese where cheese or mixture of cheeses constitutes an ingredient of another food and provided that the labelling and presentation of such food does not refer to a specific type of cheese	Cheese
All spices and condiments and their extracts	Spices and condiments or mixed spices/condiments as appropriate
All types of gum or preparations used in the manufacture of gum base for chewing gum	Gum Base
Anhydrous dextrose and dextrose monohydrate	Dextrose or Glucose
All types of Caseinates	Caseinates
Press, expeller or refined cocoa butter	Cocoa butter
All crystallized fruit	Crystallized fruit
All milk and milk products derived solely from milk	Milk solids
Cocoa bean, Coconib, Cocomass, Cocoa press cakes, Cocoa powder (Fine/Dust)	Cocoa solids

Provided further that pork fat, lard and beef fat or extract thereof shall be declared by their specific names

(d) Where an ingredient itself is the product of two or more ingredients, such a compound ingredients shall be declared in the list of ingredients, and shall be accompanied by a list, in brackets, of its ingredients in descending order of weight or volume, as the case may be:

Provided that where a compound ingredient, constitutes less than five percent of the food, the list of ingredients of the compound ingredient, other than food additive, need not to be declared;

(e) Added water shall be declared in the list of ingredients except in cases where water forms part of an ingredient, such as, brine, syrup or broth, used in the compound food and so declared in the list of ingredients:

Provided that water or other volatile ingredients evaporated in the course of manufacture need not be declared;

Provided further that in the case of dehydrated or condensed food, which are intended to be reconstituted by addition of water, the ingredients in such reconstituted food shall be declared in descending order of weight or volume as the case may be, and shall contain a statement such as "Ingredients of the product when prepared in accordance with the directions on the label";

(f) Every package of food sold as a mixture or combination shall disclose the percentage of the ingredient used at the time of the manufacture of the food (including compound ingredients or categories of ingredients), if such ingredient—

(i) is emphasised as present on the label through words or pictures or graphics; or

(ii) is not within the name of the food but, is essential to characterise the food and is expected to be present in the food by consumers, if the omission of the quantitative ingredient declaration will mislead or deceive the consumer.

Provided that where the ingredient has been used as flavouring agent, the disclosure of such ingredient is not required:

Provided further that where the drained net weight is indicated on the label as required or in case of such food products where specific provisions are stipulated under these Regulations or where a pictorial representation of a serving suggestion is made for consumer information and use, the disclosure of such ingredient is not required.

Provided further that in case of any bottle containing liquid milk or liquid beverage having milk as an ingredient, soft drink, carbonated water or ready-to-serve fruit beverages, the declarations with regard to addition of fruit pulp and fruit juice shall invariably appear on the body of the bottle.

(4) **Nutritional information** – Nutritional Information or nutritional facts per 100 gm or 100ml or per serving of the product shall be given on the label containing the following:—

- (i) energy value in kcal;
- (ii) the amounts of protein, carbohydrate (specify quantity of sugar) and fat in gram (g);
- (iii) the amount of any other nutrient for which a nutrition or health claim is made:

Provided that where a claim is made regarding the amount or type of fatty acids or the amount of cholesterol, the amount of saturated fatty acids, monounsaturated fatty acids and polyunsaturated fatty acids in gram (g) and cholesterol in milligram (mg) shall be declared, and the amount of trans fatty acid in gram (g) shall be declared in addition to the other requirement stipulated above;

Wherever, numerical information on vitamins and minerals is declared, it shall be expressed in metric units;

Where the nutrition declaration is made per serving, the amount in gram (g) or milliliter (ml) shall be included for reference beside the serving measure;

Provided that –

(i) the nutritional information may not be necessary, in case of foods such as raw agricultural commodities, like, wheat, rice, cereals, spices, spice mixes, herbs, condiments, table salt, sugar, jaggery, or non –nutritive products, like, soluble tea, coffee, soluble coffee, coffee-chicory mixture, packaged drinking water, packaged mineral water, alcoholic beverages or fruit and vegetables, processed and pre- packaged assorted vegetables, fruits, vegetables and products that comprise of single ingredient, pickles, papad, or foods served for immediate consumption such as served in hospitals, hotels or by food services vendors or *halwais*, or food shipped in bulk which is not for sale in that form to consumers.

(ii) The compliance to quantity of declared nutrients on the label shall be according to the established practices.

Explanation – For the purpose of this provision, at the time of analysis, due consideration, based on shelf-life, storage, and inherent nature of the food shall be kept in view in case of quantity declared nutrients;

(iii) The food, in which hydrogenated vegetable fats or bakery shortening is used shall declare on the label that 'hydrogenated vegetable fats or bakery shortening used- contains trans fats;

Provided further that, a health claim of 'trans fat free' may be made in cases where the trans fat is less than 0.2 gm per serving of food and the claim 'saturated fat free' may be made in cases where the saturated fat does not exceed 0.1 gm per 100 gm or 100 ml of food.

For the purpose of Regulation 4.2.2 (4);

(i) "**Health claims**" means any representation that states, suggests or implies that a relationship exists between a food or a constituent of that food and health and include nutrition claims which describe the physiological role of the nutrient in growth, development and normal functions of the body, other functional claims concerning specific beneficial effect of the consumption of food or its constituents, in the context of the total diet, on normal functions or biological activities of the body and such claims relate to a positive contribution to health or to the improvement of function or to modifying or preserving health, or disease risk reduction claim relating to the consumption of a food or food constituents, in the context of the total diet, to the reduced risk of developing a disease or health related condition;

(ii) "**Nutrition claim**" means any representation which states, suggests or implies that a food has particular nutritional properties which are not limited to the energy value but include protein, fat and carbohydrates, vitamins and minerals;

(iii) "**Risk reduction**" in the context of health claims means significantly altering a major risk factor for a disease or health-related condition;

Provided Further that in the case of returnable new glass bottle manufactured and used for packing of such beverages on or after 19th March 2009 shall carry these declarations on its body”.

(5) Veg/ Non veg declaration –

(i) Every package of “Non Vegetarian” food shall bear a declaration to this effect made by a symbol and colour code as stipulated below to indicate that the product is Non-Vegetarian Food. The symbol shall consist of a brown colour filled circle having a diameter not less than the minimum size specified in the Table mentioned in the Regulation 4.2.2 (5) (iv), inside a square with brown outline having sides double the diameter of the circle as indicated below :



Brown colour

(ii) Where any article of food contains egg only as Non-Vegetarian ingredient, the manufacturer, or packer or seller may give declaration to this effect in addition to the said symbol.

(iii) Every package of Vegetarian Food shall bear a declaration to this effect by a symbol and colour code as stipulated below for this purpose to indicate that the product is Vegetarian Food. The symbol shall consist of a green colour filled circle, having a diameter not less than the minimum size specified in the Table below, inside the square with green outline having size double the diameter of the circle, as indicated below :



Green colour

(iv) Size of the logo

Sl No.	Area of principal display panel	Minimum size of diameters in mm
1.	Upto 100 cms. Square	3
2.	Above 100 cms. Square upto 500 cms square	4
3.	Above 500 cms square upto 2500 cms square	6
4.	Above 2500 cms. Square	8

(a) the symbol shall be prominently displayed

(i) on the package having contrast background on principal display panel

(ii) just close in proximity to the name or brand name of the product

(iii) on the labels, containers, pamphlets, leaflets, advertisements in any media

Provided also that the provisions of Regulation 4.2.2(4) shall not apply in respect of mineral water or packaged drinking water or carbonated water or liquid and powdered milk.

(6) Declaration of Food Additives:

(i) For food additives falling in the respective classes and appearing in lists of food additives permitted for use in foods generally, the following class titles shall be used together with the specific names or recognized international numerical identifications:

Acidity Regulator, Acids, Anticaking Agent, Antifoaming Agent, Antioxidant, Bulking Agent, Colour, Colour Retention Agent, Emulsifier, Emulsifying Salt, Firming Agent, Flour Treatment Agent, Flavour Enhancer, Foaming Agent, Gelling Agent, Glazing Agent, Humectant, Preservative, Propellant, Raising Agent, Stabilizer, Sweetener, Thickener:

(ii) Addition of colours and/or Flavours—

(a) Extraneous addition of colouring matter to be mentioned on the label – Where an extraneous colouring matter has been added to any article of food, there shall be displayed one of the following statements in capital letters, just beneath the list of the ingredients on the label attached to any package of food so coloured, namely:

CONTAINS PERMITTED NATURAL COLOUR(S)

OR

CONTAINS PERMITTED SYNTHETIC FOOD COLOUR(S)

OR

CONTAINS PERMITTED NATURAL AND SYNTHETIC FOOD COLOUR(S)

Note: **Provided** that where such a statement is displayed, the colour used in the product need not be mentioned in the list of ingredients.

(b) Extraneous addition of flavouring agents to be mentioned on the label—Where an extraneous flavouring agent has been added to any article of food, there shall be written just beneath the list of ingredients on the label attached to any package of food so flavoured, a statement in capital letters as below :

CONTAINS ADDED FLAVOUR (specify type of flavouring agent as per Regulation 6.1.9(1))

(c) In case both colour and flavour are used in the product, one of the following combined statements in capital letters shall be displayed, just beneath the list of ingredients on the label attached to any package of food so coloured and flavoured, namely :—

CONTAINS PERMITTED NATURAL COLOUR(S) AND ADDED FLAVOUR(S)

OR

CONTAINS PERMITTED SYNTHETIC FOOD COLOUR(S) AND ADDED FLAVOUR(S)

OR

CONTAINS PERMITTED NATURAL AND SYNTHETIC FOOD COLOUR(S) AND ADDED FLAVOUR(S)

Provided that in case of artificial flavouring substances, the label shall declare the common name of the flavours, but in case of the natural flavouring substances or nature identical flavouring substances, the class name of flavours shall be mentioned on the label and it shall comply with the requirement of label declaration as specified under the **Regulation 4.2.2 (6) (ii)**

(d) When statement regarding addition of colours and/or flavours is displayed on the label in accordance with **Regulation 4.2.2(6)(ii)** and **Regulation 6.2.1** of these Regulations, addition of such colours and/or flavours need not be mentioned in the list of ingredients.

Note: — In addition to above statement, the common name or class name of the flavour shall also be mentioned on label.

Provided further that when combined declaration of colours and flavours are given, the international numerical identification number of colours used shall also be indicated either under the list of ingredients or along with the declaration.

Provide also further that every package of synthetic food colours preparation and mixture shall bear a label upon which is printed a declaration giving the percentage of total dye content

(7) Name and complete address of the manufacturer

(i) The name and complete address of the manufacturer and the manufacturing unit if these are located at different places and in case the manufacturer is not the packer or bottler, the name and complete address of the packing or bottling unit as the case may be shall be declared on every package of food;

(ii) Where an article of food is manufactured or packed or bottled by a person or a company under the written authority of some other manufacturer or company, under his or its brand name, the label shall carry the name and complete address of the manufacturing or packing or bottling unit as the case may be, and also the name and complete address of the manufacturer or the company, for and on whose behalf it is manufactured or packed or bottled;

(iii) Where an article of food is imported into India, the package of food shall also carry the name and complete address of the importer in India.

Provided Further that where any food article manufactured outside India is packed or bottled in India, the package containing such food article shall also bear on the label, the name of the country of origin of the food article and the name and complete address of the importer and the premises of packing or bottling in India.

(8) Net content

(i) Net Content by weight or volume or number, as the case may be, shall be declared on every package of food; and

(ii) In addition to the declaration of net contents, a food packed in a liquid medium shall carry a declaration of the drained weight of the food.

Explanation 1.— For the purposes of this requirement the expression “liquid medium” include water, aqueous solutions of sugar and salt, fruit and vegetable juices or vinegar, either singly or in combination.

Explanation 2.— In declaring the net quantity of the commodity contained in the package, the weight of the wrappers and packaging materials shall be excluded:

(iii) Where a package contains a large number of small items of confectionery, each of which is separately wrapped and it is not reasonably practicable to exclude from the net weight of the commodity, the weight of such immediate wrappers of all the items of the confectionery contained in the package, the net weight declared on the package containing such confectionery or on the label thereof may include the weight of such immediate wrapper if the total weight of such immediate wrapper does not exceed —

(a) eight per cent. Where such immediate wrapper is a waxed paper or other paper with wax or aluminium foil under strip; or

(b) six per cent. in case of other paper of the total net weight of all the items of confectionery contained in the package minus the weight of immediate wrapper.

(9) Lot/Code/Batch Identification

A batch number or code number or lot number which is a mark of identification by which the food can be traced in the manufacture and identified in the distribution, shall be given on the label.

Provided that in case of packages containing bread and milk including sterilised milk, particulars under this clause shall not be required to be given on the label.

(10) Date of manufacture or packing.—

The date, month and year in which the commodity is manufactured, packed or pre-packed, shall be given on the label:

Provided that the month and the year of manufacture, packing or pre-packing shall be given if the “Best Before Date” of the products is more than three months:

Provided Further that in case any package contains commodity which has a short shelf life of less than three months, the date, month and year in which the commodity is manufactured or prepared or pre-packed shall be mentioned on the label.

(11) Best Before

(i) the month and year in capital letters upto which the product is best for consumption, in the following manner, namely:—

“BEST BEFORE MONTHS AND YEAR

OR

“BEST BEFORE MONTHS FROM PACKAGING

OR

“BEST BEFORE MONTHS FROM MANUFACTURE

(Note: — blank be filled up)

(ii) In case of package or bottle containing sterilised or Ultra High Temperature treated milk, soya milk, flavoured milk, any package containing bread, dhokla, bhelpuri, pizza, doughnuts, khoa, paneer, or any uncanned package of fruits, vegetable, meat, fish or any other like commodity, the declaration be made as follows:—

“BEST BEFOREDATE/MONTH/YEAR”

OR

“BEST BEFORE.....DAYS FROM PACKAGING”

OR

“BEST BEFORE DAYS FROM MANUFACTURE”

Note:

- (a) blanks be filled up
- (b) Month and year may be used in numerals
- (c) Year may be given in two digits

(iii) On packages of Aspartame, instead of Best Before date, Use by date/recommended last consumption date/expiry date shall be given, which shall be not more than three years from the date of packing;

(iv) In case of infant milk substitute and infant foods instead of Best Before date, Use by date/recommended last consumption date/expiry date shall be given,

Provided FURTHER that the declaration of best before date for consumption shall not be applicable to

- (i) wines and liquors
- (ii) alcoholic beverages containing 10 percent or more by volume of alcohol.

Provided further that all the above provisions except net weight/net content, nutritional information, manufacturer's name and address, date of manufacture and “best before” shall not apply in respect of carbonated water (plain soda and potable water impregnated with carbon dioxide under pressure) packed in returnable glass bottles

(12) Country of origin for imported food:

- (i) The country of origin of the food shall be declared on the label of food imported into India.
- (ii) When a food undergoes processing in a second country which changes its nature, the country in which the processing is performed shall be considered to be the country of origin for the purposes of labelling.

(13) Instructions for use:

- (i) Instructions for use, including reconstitution, where applicable, shall be included on the label, if necessary, to ensure correct utilization of the food.

Part 4.3: Manner of declaration

Regulation 4.3.1: General Conditions

(1) Any information or pictorial device written, printed, or graphic matter may be displayed in the label provided that it is not in conflict with the requirements of these Regulations.

(2) Every declaration which is required to be made on package under these regulations shall be

- (i) Legible and prominent, definite, plain and unambiguous
- (ii) Conspicuous as to size number and colour

(iii) as far as practicable, in such style or type of lettering as to be boldly, clearly and conspicuously present in distinct contrast to the other type, lettering or graphic material used on the package, and shall be printed or inscribed on the package in a colour that contrasts conspicuously with the background of the label

Provided that —

(a) Where any label information is blown, formed or moulded on a glass or plastic surface or where such information is embossed or perforated on a package, that information shall not be required to be presented in contrasting colours:

(b) Where any declaration on a package is printed either in the form of a handwriting or hand script, such declaration shall be clear, unambiguous and legible.

(3) No declaration shall be made so as to require it to be read through any liquid commodity contained in the package.

(4) Where a package is provided with an outside container or wrapper, such container or wrapper shall also contain all the declarations which are required to appear on the package except where such container or wrapper itself is transparent and the declarations on the package are easily readable through such outside container or wrapper.

(5) **Labels not to contain false or misleading statements:** A label shall not contain any statement, claim, design, device, fancy name or abbreviation which is false or misleading in any particular concerning the food contained in the package, or concerning the quantity or the nutritive value or in relation to the place of origin of the said food:

Provided that this regulation shall not apply in respect of established trade or fancy names of confectionery, biscuits and sweets, such as, barleysugar or in respect of aerated waters, such as, **Ginger Beer or Gold-Spot** or any other name in existence in international trade practice.

Regulation 4.3.2 Principal display panel: The information required under these Regulations shall be given on the principal display panel of the package or container and such information may be given in the following manner.

(a) All information should be grouped together and given at one place.

Or

The pre-printed information be grouped together and given in one place and

(b) Online information or those not pre-printed be grouped together in another place.

(1) Area of the principal display panel

The area of principal Display panel shall not be less than —

(a) In the case of a rectangular container, forty percent of the product of height and width of the panel of such container having the largest area;

(b) In case of cylindrical or nearly cylindrical, round or nearly round, oval or nearly oval container, twenty percent of the product of the height and average circumference of such container; or

(c) In the case of container of any other shape, twenty percent of the total surface area of the container except where there is label, securely affixed to the container, such label shall give a surface area of not less than ten percent of the total surface area of the container.

Provided that in the case of package having a capacity of five cubic centimeters or less, the principal display panel may be card or tape affixed firmly to the package or container and bearing the required information under these Regulations.

Regulation 4.3.3 The height of numeral in the declaration

(i) The height of any numeral required under these regulations, on the principal display panel shall not be less than—

(a) as shown in Table - I below, if the net quantity is declared in terms of weight or volumem and

(b) as shown in Table II below, if the net quantity is declared in terms of length, area or number.

TABLE – I
When net quantity is in weight or volume

Sl. No.	Weight/volume	Minimum height of numeral in mm	
		Normal case	When blown, formed Moulded, or perforated on container
1.	Upto 50g/ml	1	2
2.	Above 50g/ml upto 200g/ml	2	4
3.	Above 200 g/ml upto 1 kg/litre	4	6
4.	Above 1 kg/litre	6	8

TABLE – II
When net quantity is in length, area, number

Sl. No.	Area of principal display panel	Minimum height of numeral in mm	
		Normal case	When blown, formed Moulded, or perforated on container
1.	Upto 100 cms square	1	2
2.	Above 100 cms. Square upto 500 cms. Square	2	4
3.	Above 500 cms. Square upto 2500 cms. Square	4	6
4.	Above 2500 cms. Square	6	8

(ii) The height of letters in the declaration under Part 4.2 shall not be less than 1 mm. When blown, formed, moulded, embossed or perforated, the height of letters shall not be less than 2mm.

Provided that the width of the letter or numeral shall not be less than one-third of its height, but this proviso shall not apply in the case of numeral "1" and letters i, l & l:

Provided further that in case of label declarations required under Part 4.4 except in case declaration specifying instructions for use or preparation of the product, the size of letters shall not be less than 3mm.

Part 4.4: Specific Requirements/ Restrictions on manner of labelling

Regulation 4.4.1: Labelling of infant milk substitute and infant food

(1) An article of infant milk substitutes /infant foods, whose standards are not prescribed under Chapter 5, shall be manufactured for sale, exhibited for sale or stored for sale only after obtaining the approval of such articles of food and its label from the Authority

(2) Without prejudice to any other provisions relating to labelling requirements contained in these regulations, every container of infant milk substitute or infant food or any label affixed thereto shall indicate in a clear, conspicuous and in an easily readable manner, the words "IMPORTANT NOTICE" in capital letters and indicating thereunder the following particulars, namely:—

(i) a statement "MOTHER'S MILK IS BEST FOR YOUR BABY" in capital letters. The types of letters used shall not be less than five millimeters and the text of such statement shall be in the Central Panel of every container of infant milk substitute or infant food or any label affixed thereto. The colour of the text printed or used shall be different from that of the background of the label, container as the case may be. In case of infant food, a statement indicating "infant food shall be introduced only (after the age of six months and upto the age of two years)" shall also be given;

(ii) a statement that infant milk substitute or infant food should be used only on the advice of a health worker as to the need for its use and the proper method of its use;

(iii) a warning that infant milk substitute or infant food is not the sole source of nourishment of an infant;

(iv) a statement indicating the process of manufacture (e.g spray dried) except in case of infant foods, instruction for appropriate and hygienic preparation including cleaning of utensils, bottles and teats and warning against health hazards of inappropriate preparations, as under;

“Warning/ caution-Careful and hygienic preparation of infant foods/infant milk substitute is most essential for health. Do not use fewer scoops than directed since diluted feeding will not provide adequate nutrients needed by your infant. Do not use more scoops than directed since concentrated feed will not provide the water needed by your infant”.

(v) the approximate composition of nutrients per 100 gms. of the product including its energy value in Kilo Calories/Joules;

(vi) the storage condition specifically stating “store in a cool and dry place in an air tight container” or the like (after opening use the contents within the period mentioned or the expiry date whichever is earlier);

(vii) the feeding chart and directions for use and instruction for discarding leftover feed;

(viii) Instruction for use of measuring scoop (level or heaped) and the quantity per scoop (scoop to be given with pack);

(ix) indicating the Batch No. Month and Year of its manufacture and expiry date

(x) the protein efficiency ratio (PER) which shall be minimum 2.5 if the product other than infant milk substitute is claimed to have higher quality protein;

(xi) the specific name of the food additives, if permitted, shall be declared in addition to appropriate class names.

(3) No containers or label referred to in **Regulation 4.4.1(2)** relating to infant milk substitute or infant food shall have a picture of infant or women or both. It shall not have picture or other graphic materials or phrases designed to increase the saleability of the infant milk substitute or infant food. The terms “Humanised” or “Maternalised” or any other similar words shall not be used. The Package and/or any other label of infant milk substitute or infant food shall not exhibit the words, “Full Protein Food”, “energy Food”, Complete food” or “Health Food” or any other similar expression.

(4) The containers of infant milk substitute meant for (premature baby (born before 37 weeks)/low birth weight infant (less than 2500gm) or labels affixed thereto shall indicate the following additional information, namely:—

(i) the words [PREMATURE BABY (BORN BEFORE 37 WEEKS) LOW BIRTH WEIGHT (LESS THAN 2.5 KG] in capital letters along with the product name in central panel;

(ii) a statement “the low birth weight infant milk substitute shall be withdrawn under medical advice as soon as the mother’s milk is sufficiently available”; and

(iii) a statement “TO BE TAKEN UNDER MEDICAL ADVICE” in capital letters.

(5) The product which contains neither milk nor any milk derivatives shall be labeled “contains no milk or milk product” in conspicuous manner.

(6) The container of infant milk substitute for lactose or lactose and sucrose intolerant infants or label affixed thereto shall indicate conspicuously “LACTOSE-FREE or SUCROSE-FREE or LACTOSE and SUCROSE-FREE” in capital letters and statement “TO BE TAKEN UNDER MEDICAL ADVICE” and shall also bear the following statements, namely:—

“Lactose free Infant Milk Substitute should only be used in case of diarrhea due to lactose intolerance.

The lactose free/sucrose free Infant Milk Substitute should be withdrawn if there is no improvement in symptoms of intolerance”.

(7) The container of infant milk substitute meant for infants with allergy to cow’s /buffalo’s milk protein or soy protein or label affixed thereto shall indicate conspicuously “HYPOALLERGENIC FORMULA” in capital letters and statement “TO BE TAKEN UNDER MEDICAL ADVICE”.

(8) Declaration to be surrounded by line:

There shall be a surrounding line enclosing the declaration where the words “unsuitable for babies” are required to be used.

(i) Distance of surrounding line:

The distance between any part of the words “unsuitable for babies” surrounding the line enclosing these words shall not be less than 1.5 mm.

Regulations 4.4.2: Labelling of edible oils and fats

(1) The package, label or the advertisement of edible oils and fats shall not use the expressions “Super-Refined”, “Extra-Refined”, “Micro-Refined”, “Double-Refined”, “Ultra-Refined”, “Anti-Cholesterol”, “Cholesterol Fighter”, “Soothing to Heart”, “Cholesterol Friendly”, “Saturated Fat Free” or such other expressions which are an exaggeration of the quality of the Product.

(2) Every container in which solvent-extracted oil or de-oiled meal or edible flour is packed for sale shall, at the time of sale by the producer, bear the following particulars in English or Hindi (Devnagri script) :—

(i) the name, trade name, if any, or description of the solvent-extracted oil or de-oiled meal or edible flour, as the case may be:

(ii) in the case of oil not conforming to the standards of quality for “refined” grade solvent extracted oils specified in **Regulation 5.2.7 (1)** for Edible vegetable oil/Vanaspati, a declaration in a type-size of not less than 50 mm, as follows shall appear on the label:

(a) “NOT FOR DIRECT EDIBLE CONSUMPTION”, in the case of oils complying with the requirements for the “semi-refined” or “raw-grade 1” grades of oil specified in **Regulation 5.2.7 (1)**

(b) “FOR INDUSTRIAL NON-EDIBLE USES ONLY”, in the case of oils not complying with the requirements under item (a) above;

(iii) the name and business particulars of the producer;

(iv) the net weight of the contents in the container;

(v) the batch number, month and year of manufacture:

Provided that where solvent extracted oils are transported in bulk in rail tank-wagons or road tankers, or where de-oiled meal or edible flour is transported in bulk either for storage in silos or transferred to ship for bulk shipment, it shall be sufficient if the aforesaid particulars are furnished in the accompanying documents.

(3) Every container in which solvent is packed shall, at the time of sale by the manufacturer or dealer thereof, bear the Indian Standards Institution certification mark

(4) Every container in which vanaspati, margarine, bakery shortening, blended edible vegetable oils, mixed fat spread and refined vegetable oil is packed in addition to other labelling requirements provided in these regulations shall bear the following particulars in English or Hindi in Devnagri script:

(a) the name/description of the contents, “free from Argemone Oil”;

(b) the mass/volume of the contents;

(5) Every container of refined vegetable oil shall bear the following label, namely:—

Refined (name of the Oil) Oil

Provided that the container of imported edible oil shall also bear the word, “Imported”, as prefix.

(6) Every package containing an admixture of palmolein with groundnut oil shall carry the following label, namely

BLEND OF PALMOLEIN AND GROUNDNUT OIL**Palmolein.....per cent****Groundnut oil....per cent**

(7) Every package containing an admixture of imported rape-seed oil with mustard oil, shall carry the following label, namely :

BLEND OF IMPORTED RAPE-SEED OIL AND MUSTARD OIL**Imported rape-seed oil.....per cent****Mustard oil.....per cent**

(8) Every package of vanaspati made from more than 30 percent of Rice bran oil shall bear the following label, namely:—

**This package of vanaspati is made from more
than 30 per cent Rice bran oil by weight**

(9) Every package containing Fat Spread shall carry the following labels namely:—

Milk Fat Spread

Use before

Date of packing

Per cent by weight.....

Total Milk Fat Content

Mixed Fat Spread

Use before

Date of packing

Per cent by weight.....

Milk Fat Content.....

Percent by weight.....

Total Milk Fat Content

Vegetable Fat Spread

Use before

Date of packing

Per cent by weight.....

Total Fat Content

(10) A package containing annatto colour in vegetable oils shall bear the following label namely :—

Annatto colour in oil (Name of oil/oils) used

(11) Every package containing an admixture of edible oils shall carry the following label, namely:—

This blended edible vegetable oil contains an admixture of :

(i) % by Weight

(ii) % by Weight

(Name and nature of edible vegetable oils i.e. in raw or refined form)

Date of Packing.....

There shall also be the following declaration in bold capital letters along with the name of product on front/central panel,—

NOT TO BE SOLD LOOSE

Regulation 4.4.3: Labelling of permitted food colours

(1) No person shall sell a permitted synthetic food colours for use in or upon food unless its container carries a label stating the following particulars:—

- (i) the words “Food Colours”;
- (ii) the chemical and the common or commercial name and colour index of the dye-stuff.

(2) No person shall sell a mixture of permitted synthetic food colours for use in or upon food unless its container carries a label stating the following particulars:—

- (i) the words “Food Colour Mixture”;
- (ii) the chemical and the common or commercial name and colour index of the dye stuff contained in the mixture.

(3) No person shall sell a preparation of permitted synthetic food colours for use in or upon food unless its container carries a label stating the following particulars:—

- (i) the words “Food Colour Preparation”;
- (ii) the name of the various ingredients used in the preparation.

Regulation 4.4.4: Labelling of irradiated Food

Irradiated foods.— The label of a food, which has been treated with ionizing radiation, shall carry a written statement indicating the treatment in close proximity to the name of the food.

In addition all packages of irradiated food shall bear the following declaration and logo, namely:—

PROCESSED BY IRRADIATION METHOD
Date of Irradiation



Licence No of Irradiation Unit.....

PURPOSE OF IRRADIATION.....

Regulation 4.4.5: Other Product Specific Labelling Requirements

(1) **Coffee-Chicory Mixture:**— (i) Every package containing a mixture of coffee and chicory shall have affixed to it a label upon which shall be printed the following declaration:

Coffee blended with Chicory
This mixture contains
Coffee..... Per cent
Chicory..... Per cent

(ii) Every package containing Instant Coffee-Chicory mixture shall have affixed to it a label upon which shall be printed the following declarations;

Instant Coffee-Chicory mixture made from
blends of coffee and chicory
Coffee..... Per cent
Chicory..... Per cent

(2) Condensed Milk or Dessicated (Dried) Milk:

Every package containing condensed milk or desiccated (dried) milk shall bear a label upon which is printed such one of the following declarations as may be applicable or such other declaration substantially to the like effect as may be allowed by the State Government

(i) In the case of condensed milk (unsweetened):

CONDENSED MILK UNSWEETENED

(Evaporated Milk) (This tin contains the equivalent) of (x)..... litres of toned milk

(ii) In the case of condensed milk (sweetened):

CONDENSED MILK SWEETENED

This tin contains the equivalent of (x)..... litres of toned milk with sugar added

(iii) In the case of condensed skimmed milk (unsweetened):

CONDENSED SKIMMED MILK UNSWEETENED (Evaporated Skimmed Milk)

This tin contains the equivalent of (x)..... litres of skimmed milk

(iv) In the case of condensed skimmed milk (sweetened):

CONDENSED SKIMMED MILK SWEETENED

This tin contains the equivalent of (x)..... litres of skimmed milk with sugar added"

(v) In the case of condensed milk (sweetened and flavoured):

This has been flavoured with.....

NOT TO BE USED FOR**INFANTS BELOW SIX MONTHS**

(vi) In the case of condensed milk/condensed Skimmed milk (unsweetened) Sterilised by Ultra High Temperature (UHT) treatment:

This has been sterilised by UHT Process

(vii) In the case of milk powder:

MILK POWDER

This tin contains the equivalent of

(x)..... litres of toned milk

(viii) In the case of milk powder which contains lecithin:

MILK POWDER IN THIS PACKAGE CONTAINS LECITHIN

(ix) In the case of partly skimmed milk powder:

PARTLY SKIMMED MILK POWDER

This tin contains the equivalent of

(x)..... litres of partly skimmed milk

having..... per cent milk fat

(x) In the case of skimmed milk powder:

SKIMMED MILK POWDER

This tin contains the equivalent of (x)..... litres of skimmed milk

(3) The declaration shall in each case be completed by inserting at (x) the appropriate number in words and in figures, for example, "one and a half (1½)", any fraction being expressed as eight quarters or a half, as the case may be.

(4) There shall not be placed on any package containing condensed milk or desiccated (dried) milk any comment on, explanation of, or reference to either the statement of equivalence, contained in the prescribed declaration or on the words "machine skimmed" "skimmed" or "unsuitable for babies" except instructions as to dilution as follows:

"To make a fluid not below the composition of toned milk or skimmed milk (as the case may be) with the contents of this package, add (here insert the number of parts) of water by volume to one part by volume of this condensed milk or desiccated (dried) milk"

Sweetened condensed milk and other similar products which are not suitable for infant feeding shall not contain any instruction of modifying them for infant feeding.

(5) Wherever the word "milk" appears on the label of a package of condensed skimmed milk or of desiccated (dried) skimmed milk as the description or part of the description of the contents, it shall be immediately preceded or followed by the word "machine skimmed" or "partly skimmed", as the case may be.

(6) **Fluid milk:** - The caps of the milk bottles shall clearly indicate the nature of the milk contained in them. The indication may be either in full or by abbreviation shown below :

- (i) Buffalo milk may be denoted by the letter 'B'.
- (ii) Cow milk may be denoted by the letter 'C'
- (iii) Goat milk may be denoted by the letter 'G'
- (iv) Standardized milk may be denoted by the letter 'S'
- (v) Toned milk may be denoted by the letter 'T'
- (vi) Double toned milk may be denoted by the letter 'DT'
- (vii) Skimmed milk may be denoted by the letter 'K'
- (viii) Pasteurised milk may be denoted by the letter 'P'; followed by the class of milk. For example Pasteurised Buffalo milk shall bear the letters 'PB'.
- (ix) alternatively colours of the caps of the milk bottles shall be indicative of the nature of milk contained in them, the classification of colours being displayed at places where milk is sold/stored or exhibited for sale, provided that the same had been simultaneously intimated to the concerned Local (Health) Authority. Other media of information like Press may also be utilised

(7) **Ice cream** — Every dealer in ice-cream or mixed ice-cream who in the street or other place of public resort, sells or offers or exposes for sale, ice-cream or ice-candy, from a stall or from a cart, barrow or other vehicle or from a basket, phial, tray or other container used without a staff or a vehicle shall have his name and address along with the name and address of the manufacturer, if any, legibly and conspicuously 'displayed' on the stall, vehicle or container as the case may be.

(8) **Hingra :-** Every container containing Hingra shall bear a label upon which is printed a declaration in the following form, namely :

"This container contains Hingra (Imported from Iran\Afghanistan) and is certified to be conforming to the standards laid down in the Food Safety and Standards regulations"

(9) **Light Black Pepper:-** Every package containing light black pepper shall bear the following label in addition to the Agmark seal and the requirements prescribed under Regulation 4.2.1 and 4.2.2 of these Regulations:

Light Black Pepper (Light berries)

(10) Every package containing "Cassia Bark" shall bear the following

CASSIA BARK (TAJ)

- (11) Every package containing “CINNAMON” shall bear the following label

CINNAMON (DALCHINI)

- (12) Every package of chillies which contains added edible oil shall bear the following label:

**CHILLIES IN THIS PACKAGE CONTAINS AN ADMIXTURE OF NOT MORE THAN 2 PERCENT
OF.....(NAME OF OIL) EDIBLE OIL**

- (13) Every package of ice-cream, kulfi, kulfa and chocolate ice-cream containing starch shall have a declaration on a label as specified in Regulation 4.7.1(2)

- (14) **Masala:** Every package of mixed masala fried in oil shall bear the following label:

**MIXED MASALA (FRIED) THIS MASALA HAS BEEN FRIED IN
(Name of the edible oil used)**

- (15) **Compounded Asafoetida:** Every container of compounded asafoetida shall indicate the approximate composition of edible starch or edible cereal flour used in the compound, on the label

- (16) Every package containing maida treated with improver or bleaching agents shall carry the following label, namely:

WHEAT FLOUR TREATED WITH IMPROVER/BLEACHING AGENTS, TO BE USED BY BAKERIES ONLY

- (17) Unless otherwise provided in these regulations, every package of malted milk food which contains added natural colouring matter except caramel, shall bear the following label, namely:

MALTED MILK FOOD IN THIS PACKAGE CONTAINS PERMITTED NATURAL COLOURING MATTER

- (18) Every advertisement for and/or a package of food containing added Monosodium Glutamate shall carry the following declaration, namely:—

**This package of..... (name of the food) contains added..... MONOSODIUM GLUTAMATE
NOT RECOMMENDED FOR INFANTS BELOW -12 MONTHS**

- (19) Every container of refined salseed fat shall bear the following label, namely:

REFINED SALSEED FAT FOR USE IN BAKERY AND CONFECTIONERY ONLY

- (20) Every container or package of table iodised salt or iron fortified common salt containing permitted anticaking agent shall bear the following label, namely:—

IODIZED SALT/IRON FORTIFIED COMMON SALT* CONTAINS PERMITTED ANTICAKING AGENT

*** Strike out whichever is not applicable**

- (21) Every container or package of iron fortified common salt shall bear the following label, namely

IRON FORTIFIED COMMON SALT

- (22) Every package of Dried Glucose Syrup containing sulphur dioxide exceeding 40 ppm shall bear the following label namely

DRIED GLUCOSE SYRUP FOR USE IN SUGAR CONFECTIONERY ONLY

- (23) A package containing tea with added flavour shall bear the following label, namely:

“FLAVOURED TEA” (common name of permitted flavour/percentage) Registration No....

- (24) Every package of food which is permitted to contain artificial sweetener mentioned in table given in Regulation 6.1.2 (1) of these Regulations and an advertisement for such food shall carry the following label, namely:—

(i) This contains (Name of the artificial sweeteners).

(ii) Not recommended for children.

(iii) (a) *Quantity of sugar added gm/100 gm.

(b) No sugar added in the product.

(iv) *Not for Phenylketonurics (if Aspartame is added)

*strike out whatever is not applicable

(25) In addition to the declaration under Regulation 4.4.5 (24 & 26) every package of food which is permitted to contain artificial sweetener mentioned in table in Regulation 6.1.2 (1) of these Regulations and an advertisement for such food shall carry the following label, namely:—

CONTAINS ARTIFICIAL SWEETENER AND FOR CALORIE CONSCIOUS

(26) The declaration under Regulation 4.4.5 (25) shall be provided along with name or trade name of product and shall be half of the size of the name/ trade name. The declaration may be given in two sentences, but in the same box:

(27) Every package of Aspartame (Methyl ester), Acesulfame K, Sucralose and Saccharin Sodium marketed as Table Top Sweetener and every advertisement for such Table Top Sweetener shall carry the following label, namely:—

Contains..... (name of artificial sweetener)

Not recommended for children

Provided that the package of aspartame (Methyl ester), marketed as Table Top Sweetener and every advertisement for such Table Top Sweetener shall carry the following label, namely:

Not for Phenylketonurics

(28) Every package of food which is permitted to contain a mixture of Aspartame (Methyl Ester) and Acesulfame Potassium Sweeteners mentioned in the Table given in Regulation 6.1.2 (1), shall carry the following label, namely:—

This (Name of food) contains contains an admixture of Aspartame (Methyl Ester and Acesulfame Potassium. Not recommended for children.

(a) *Quantity of sugar added..... gm/100gm,

(b) No sugar added in the product.

*Not for Phenylketoneurics (if Aspartame is added)

*strike out whatever is not applicable

(29) Every package of food which is permitted to contain a mixture of Acesulfame Potassium and Sucralose sweeteners mentioned in the Table given in Regulation 6.1.2 (1), shall carry the following label, namely:—

(i) This (Name of Food) contains a mixture of Sucralose and Acesulfame Potassium;

(ii) Not recommended for children;

(iii) *(a) Quantity of sugar added..... gm/100gm;

* (b) No sugar added in the product;

(*Strike out whichever is not applicable)

(30) Every package of Pan Masala and advertisement relating thereto, shall carry the following warning, namely:—

Chewing of Pan Masala is injurious to health

(31) Every package of supari and advertisement relating thereto shall carry the following warning in conspicuous and bold print, namely:—

Chewing of Supari is injurious to health

(32) Every package of fruit squash by whatever name it is sold, containing additional sodium or potassium salt shall bear the following label, namely:—

IT CONTAINS ADDITIONAL

SODIUM/POTASSIUM SALT

(33) Every package of Cheese (hard., surface treated with Natamycin, shall bear the following label, namely :—

SURFACE TREATED WITH NATAMYCIN

(34) Every package of Bakery and Industrial Margarine made from more than 30 per cent of Rice Bran Oil shall bear the following label, namely :—

This package of Bakery & Industrial Margarine is made from more than 30 per cent of Rice Bran Oil by Wt

(35) Every container or package of flavour emulsion and flavour paste meant for use in carbonated or non-carbonated beverages shall carry the following declaration, in addition to the instructions for dilution, namely:—

FLAVOUR EMULSION AND FLAVOUR PASTE FOR USE IN CARBONATED OR NON-CARBONATED BEVERAGES ONLY

(36) Every package of drinking water shall carry the following declaration in Capital letters having the size of each letter as prescribed in **Regulation 4.3.3**;

PACKAGED DRINKING WATER

One time usable plastic bottles of packaged drinking water shall carry the following declaration.

CRUSH THE BOTTLE AFTER USE

(37) Every package of mineral water shall carry the following declaration in capital letters having the size of each letter as prescribed in **Regulation 4.3.3** ;

NATURAL MINERAL WATER

One time usable plastic bottles of mineral water shall carry the following declaration.

CRUSH THE BOTTLE AFTER USE

(38) Every package of food having added caffeine shall carry the following label, namely:—

CONTAINS CAFFEINE

Provided if caffeine is added in the products, it shall be declared on the body of the Container/bottle.

Provided also that in case of returnable glass bottles, which are recycled for refilling the Declaration of caffeine, may be given on the crown.

(39) Every package of Low Fat Paneer/ Chhana shall carry the following label, namely:—

LOW FAT PANEER/ CHHANA

(40) Every package of Cheese(s., if packed in polyfilm/wrapping of cloth, shall bear the following label, namely:—

REMOVE THE OUTER PACKING BEFORE CONSUMPTION

(41) Every package of Frozen Desert / Frozen Confection shall bear the following label, namely:—

Frozen Desserts / Frozen Confection Contain Milk Fat / Edible Vegetable Oil* / and Vegetable Fat*

***strike out whatever is not applicable**

(42) Every container or package of common salt shall bear the following label, namely:—

COMMON SALT FOR IODISATION* / IRON FORTIFICATION* / ANIMAL USE* / PRESERVATION / MEDICINE* / INDUSTRIAL USE*

***strike out whichever is not applicable.**

(43) Every package of biscuits, bread and cakes containing Oligofructose shall bear the following declaration, namely:—

Contains Oligofructose (dietary fiber) — gm/100 gm

(44) Every package of fresh fruit if coated with wax shall carry the following label, namely

Coated with wax (give name of wax)

(45) Gelatin meant for human consumption should be labeled as "Gelatin Food Grade"

(46) Every package of food containing Polyols shall bear the following label

Polyols may have laxative effects

(47) Every package of food containing Polydextrose shall bear the following label

Polydextrose may have laxative effects

Regulation 4.4.6: Specific restrictions on Product labels

(1) **Labels not to contain reference to Act or rules or regulations contradictory to required particulars** – The label shall not contain any reference to the Act or any of these regulations or any comment on, or reference to, or explanation of any particulars or declaration required by the Act or any of these regulations to be included in the label which directly or by implication, contradicts, qualifies or modifies such particulars or declaration.

(2) **Labels not to use words implying recommendations by medical profession** – There shall not appear in the label of any package, containing food for sale the words "recommended by the medical profession" or any words which imply or suggest that the food is recommended, prescribed, or approved by medical practitioners or approved for medical purpose.

(3) **Unauthorized use of words showing imitation prohibited**

(a) There shall not be written in the statement or label attached to any package containing any article of food the word "imitation" or any word or words implying that the article is a substitute for any food, unless the use of the said word or words is specifically permitted under these regulations.

(b) Any fruit syrup, fruit juice, fruit squash, fruit beverages, cordial, crush or any other fruit products standardised under **Chapter 5 of FSS Regulations, 2010** which does not contain the prescribed amount of fruit juice or fruit pulp or fruit content shall not be described as a fruit syrup, fruit juice, fruit squash, fruit beverages, cordial, crush or any other fruit product as the case may be.

(c) Any food product which does not contain the specified amount of fruit and is likely to deceive or mislead or give a false impression to the consumer that the product contains fruit, whether by use of words or pictorial representation, shall be clearly and conspicuously marked on the label as "(NAME OF THE FRUIT) FLAVOURED".

(d) Any food product which contains only fruit flavours, whether natural flavours and natural flavouring substances or nature identical flavouring substances, artificial flavouring substances as single or in combination thereof, shall not be described as a fruit product and the word "ADDED" (NAME OF FRUIT) FLAVOUR shall be used in describing such a product;

(e) Carbonated water containing no fruit juice or fruit pulp shall not have a label which may lead the consumer into believing that it is a fruit product.

(f) Any fruit and vegetable product alleged to be fortified with vitamin C shall contain not less than 40 mgms. of ascorbic acid per 100 gm. of the product.

(4) **Imitations not to be marked "pure"**

The word "pure" or any word or words of the same significance shall not be included in the label of a package that contains an imitation of any food.

(5) Labelling prohibitions for Drinking Water (Both Packaged and Mineral Water)

(i) No claims concerning medicinal (preventative, alleviative or curative) effects shall be made in respect of the properties of the product covered by the standard Claims of other beneficial effects related to the health of the consumer shall not be made.

(ii) The name of the locality, hamlet or specified place may not form part of the trade name unless it refers to a packaged water collected at the place designated by that trade name.

(iii) The use of any statement or of any pictorial device which may create confusion in the mind of the public or in any way mislead the public about the nature, origin, composition, and properties of such waters put on sale is prohibited.

Note: Without prejudice to the standards laid down in this chapter, whenever water is used in the manufacture or preparation of any article of food, such water shall be free from micro-organisms likely to cause disease and also free from chemical constituents which may impair health

Part 4.5: Restriction on advertisement

There shall be no advertisement of any food which is misleading or contravening the provisions of Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) or the rules/regulations made thereunder.

Part 4.6: Exemptions from labelling requirements—

Regulations 4.6.1

(1) Where the surface area of the package is not more than 100 square centimeters, the label of such package shall be exempted from the requirements of list of ingredients, Lot Number or Batch Number or Code Number, nutritional information and instructions for use, but these information shall be given on the wholesale packages or multi piece packages, as the case may be.

(2) the 'date of manufacture' or 'best before date' or 'expiry date' may not be required to be mentioned on the package having surface area of less than 30 square centimeters but these information shall be given on the wholesale packages or multipiece packages, as the case may be;

(3) in case of liquid products marketed in bottles, if such bottle is intended to be reused for refilling, the requirement of list of ingredients shall be exempted, but the nutritional information specified in **Regulation 4.2.2 (4)** these Regulations shall be given on the label.

PROVIDED that in case of such glass bottles manufactured **after March 19, 2009**, the list of ingredients and nutritional information shall be given on the bottle.

(4) in case of food with shelf-life of not more than seven days, the 'date of manufacture' may not be required to be mentioned on the label of packaged food articles, but the 'use by date' shall be mentioned on the label by the manufacturer or packer.

(5) In case of wholesale packages the particulars regarding list of ingredients. Date of manufacture and packing, best before, labeling of irradiated food and logo, may not be specified.

Part 4.7: Notice of addition, admixture or deficiency in food

Regulations 4.7.1

(1) Every advertisement and every price or trade list or label for an article of food which contains an addition, admixture or deficiency shall describe the food as containing such addition, admixture or deficiency and shall also specify the nature and quantity of such addition, admixture or deficiency. No such advertisement or price or trade list or label attached to the container of the food shall contain any words which might imply that the food is pure:

Provided that for purpose of this regulation the following shall not be deemed as an admixture or an addition, namely:

- (a) salt in butter or margarine,
- (b) vitamins in food.

(2) Every package, containing a food which is not pure by reason of any addition, admixture or deficiency, shall be labelled with an adhesive label, which shall have the following declaration:

Declaration

This (a) contains an admixture/addition of not more than (b) per cent. of (c).....

(a) Here insert the name of food.

(b) Here insert the quantity of admixture which may be present.

(c) Here insert the name of the admixture or the name of ingredient which is deficient.

Where the context demands it, the words “contains an admixture of” shall be replaced by the words “contains an addition of” or “is deficient in”.

(3) Unless the vendor of a food containing an addition, admixture or deficiency, has reason to believe that the purchaser is able to read and understand the declaratory label, he shall give the purchaser, if asked, the information contained in the declaratory label by word or mouth at the time of sale.

(4) Nothing contained in **Regulation 4.7.1** shall be deemed to authorize any person to sell any article of food required under the Act or these regulations to be sold in pure condition, otherwise than in its pure condition.

(5) Nothing contained in **Regulation 4.7.1** shall apply in the case of sweets, confectionery, biscuits, bakery product, processed fruits, aerated water, vegetables and flavouring agents.

CHAPTER 5

FOOD PRODUCT STANDARDS

PART 5.1: Dairy Products and Analogues

Regulation 5.1.1: Milk

(1) Definitions:

1.1 Milk is the normal mammary secretion derived from complete milking of healthy milch animal without either addition thereto or extraction therefrom. It shall be free from colostrum. Milk of different classes and of different designations shall conform to the standards laid down in the Table below in Article 2.

Total urea content in the milk shall not be more than 700 ppm

1.2. Pasteurisation—

The terms “Pasteurisation”, “Pasteurised” and similar terms shall be taken to refer to the process of heating every particle of milk of different classes to at least 63° C and holding at such temperature continuously for at least 30 minutes or heating it to at least 71.5° C and holding at such temperature continuously for at least 15 seconds or an approved temperature time combination that will serve to give a negative Phosphatase Test.

All pasteurised milk of different classes shall be cooled immediately to a temperature of 10° C, or less

1.3. Sterilisation :The term “sterilisation when used in association with milk, means heating milk in sealed container continuously to a temperature of either 115° C for 15 minutes or at least 130° C for a period of one second or more in a continuous flow and then packed under aseptic condition in hermetically sealed containers to ensure preservation at room temperature for a period not less than 15 days from the date of manufacture;

1.4. Boiled Milk means milk which has been brought to boil.

1.5. Flavoured Milk, by whatever name called, may contain nuts (whole, fragmented or ground) chocolate, coffee or any other edible flavour, edible food colours and cane sugar. Flavoured milk shall be pasteurised, sterilised or boiled. The type of milk shall be mentioned on the label.

1.6. Mixed Milk means a combination of milk of cow, buffalo, sheep, goat or any other milch animal and may be a combination of any of these milk which has been made and conforms to the standards given in the Article 2 below.

1.7. Standardised Milk means cow milk or buffalo milk or sheep milk or goat milk or a combination of any of these milk that has been standardised to fat and solids-not-fat percentage given in **Article 2** below by the adjustment of milk solids. Standardised milk shall be pasteurised and shall show a negative Phosphatase Test.

1.8. Recombined Milk means the homogenised product prepared from milk fat, non-fat-milk solids and water. Recombined milk shall be pasteurised and shall show a negative Phosphatase test.

1.9. Toned Milk means the product prepared by admixture of cow or buffalo milk or both with fresh skimmed milk; or by admixture of cow or buffalo milk or both that has been standardised to fat and solids-not-fat percentage given in **Article 2** below by adjustment of milk solids. It shall be pasteurised and shall show a

negative Phosphatase Test. When fat or dry non-fat-milk solids are used, it shall be ensured that the product remains homogeneous and no deposition of solids takes place on standing.

1.10. Double Toned Milk means the product prepared by admixture of cow or buffalo milk or both with fresh skimmed milk, or by admixture of cow or buffalo milk or both that has been standardised to fat and solids-not-fat percentage given in **Article 2** below by adjustment of milk solids. It shall be pasteurised and shall show a negative Phosphatase Test. When fat or dry non-fat milk solids are used, it shall be ensured that the product remains homogeneous and no deposition of solids takes place on standing.

1.11. Skimmed Milk means the product prepared from milk from which almost all the milk fat has been removed mechanically.

1.12. Full Cream Milk means milk or a combination of buffalo or cow milk or a product prepared by combination of both that has been standardised to fat and solids-not-fat percentage, given in **Article 2** below, by adjustment/addition of milk solids. Full Cream Milk shall be pasteurised. It shall show a negative phosphatase test. It shall be packed in clean, sound and sanitary containers properly sealed so as to prevent contamination.

1.13 Milk Products means the products obtained from milk such as cream, malai, curd, skimmed milk curd, chhanna, skimmed-milk chhanna, cheese, processed cheese, ice-cream, milk ices, condensed milk-sweetened and unsweetened, condensed skimmed milk-sweetened and unsweetened, milk powder, skimmed milk powder, partly skimmed milk powder, khoa, infant milk food, table butter and des butter.

Milk products shall not contain any substance not found in milk unless specified in the standards.

(2) The standards of different classes and designations of milk shall be as given in the table below. Milk shall conform to both the parameters for milk fat and milk solids not fat, independently, as prescribed in columns (4) and (5) of the said table:

Class of Milk	Designation	Locality	Minimum percent	
			Milk Fat	Milk solids not fat
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Buffalo Milk	Raw, pasteurized, boiled, flavoured, sterilized	Assam, Bihar, Chandigarh Delhi Gujarat Haryana Jharkhand Maharashtra Meghalaya Punjab Sikkim Uttar Pradesh Uttarakhand West Bengal Andaman and Nicobar Andhra Pradesh Arunachal Pradesh Chhatisgarh Dadra & Nagar haveli Goa, Daman & Diu Himachal Pradesh Jammu & Kashmir & Karnataka	6.0	9.0

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Buffalo Milk	Raw, pasteurized, boiled, flavoured, sterilized	Kerala Lakshadweep, Minicoy & Amindivi Island Madhya Pradesh Manipur Mizoram Nagaland Orissa Puducherry Rajasthan Tamil Nadu Tripura	5.0	9.0
Cow Milk	Raw, pasteurized, boiled, flavoured, sterilized	Chandigarh Haryana Punjab		4.0 8.5
Cow Milk	Raw, boiled, pasteurized, flavoured and sterilized	Andaman & Nicobar Islands Andhra Pradesh Arunachal Pradesh Assam Bihar Chhatisgarh Dadra & Nagar haveli Delhi Goa, Daman & Diu Gujarat Himachal Pradesh Jammu & Kashmir Jharkhand Karnataka Kerala Lakshadweep, Minicoy & Adminidive Islands Madhya Pradesh Maharashtra Manipur Meghalaya Nagaland Puducherry Rajasthan Sikkim Tamil Nadu Tripura Uttar Pradesh Uttarakhand West Bengal	3.5	8.5
Cow Milk	Raw, boiled, pasteurized, flavoured and sterilized	Mizoram Orissa	3.0	8.5
Goat or	Raw, boiled, pasteurized,	Chandigarh	3.5	9.0

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Sheep Milk	flavoured and sterilized	Chhatisgarh Haryana Kerala Madhya Pradesh Maharashtra Punjab Uttar Pradesh Uttarakhand Andaman & Nicobar Islands Andhra Pradesh Arunachal Pradesh Assam Bihar Chhatisgarh Dadra and Nagar haveli Delhi Goa, Daman & Diu Gujarat Himachal Pradesh Jammu & Kashmir Jharkhand Karnataka Lakshadweep, Minicoy & Amindive Islands Manipur Meghalaya Mizoram Nagaland Orissa Puducherry Rajasthan Sikkim, Tamil Nadu Tripura West Bengal		
			3.0	9.0
Mixed Milk	Raw, pasteurised, boiled, flavoured and sterilised	All India	4.5	8.5
Standardized milk	Pasteurised, flavoured and sterilized	All India	4.5	8.5
Recombined Milk	Pasteurised, flavoured and sterilized	All India	3.0	8.5
Toned Milk	Pasteurised, flavoured and sterilized	All India	3.0	8.5
Double Toned milk	Pasteurised, flavoured and sterilized	All India	1.5	9.0
Skimmed Milk	Raw, boiled, pasteurised, flavoured and sterilized	All India	Not more than 0.5 percent	8.7
Full Cream Milk	Pasteurised and sterilized	All India	6.0	9.0

NOTE:- (i) When milk is offered for sale without indication of the class, the standards prescribed for buffalo milk shall apply.

(ii) The heat treatment for the various designated milk shall be as follows:

Designation	Heat treatment
Raw	Nil.
Pasteurised	Pasteurisation.
Boiled	Boiling
Flavoured	Pasteurisation or Sterilisation
Sterilised	Sterilisation

Regulation 5.1.2 Cream:

(1) **Cream** including sterilised cream means the product of cow or buffalo milk or a combination thereof. It shall be free from starch and other ingredients foreign to milk. It may be of following three categories, namely:—

- (1) Low fat cream—containing milk fat not less than 25.0 percent by weight.
- (2) Medium fat cream—containing milk fat not less than 40.0 percent by weight.
- (3) High fat cream—containing milk fat not less than 60.0 percent by weight.

Note:- Cream sold without any indication about milk fat content shall be treated as high fat cream.

(2) **Cream Powder** means the product obtained by partial removal of water from cream obtained from milk of cow and/ or buffalo. The fat and / or protein content of the cream may be adjusted by addition and/ or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted. It shall be of uniform colour and shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It shall also be free from vegetable oil/ fat, mineral oil, added flavour and any substance foreign to milk.

The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

- | | |
|--|----------------------------|
| (i) Moisture | Not more than 5.0 percent |
| (ii) Milk fat | Not less than 42.0 percent |
| (iii) Milk protein in Milk solid not fat | Not less than 34.0 percent |

Regulation 5.1.3: Malai

(1) **Malai** means the product rich in butter fat prepared by boiling and cooling cow or buffalo milk or a combination thereof. It shall contain not less than 25.0 per cent milk fat.

Regulation 5.1.4: Dahi or Curd

(1) **Dahi or Curd** means the product obtained from pasteurised or boiled milk by souring, natural or otherwise, by a harmless lactic acid or other bacterial culture. Dahi may contain added cane sugar. Dahi shall have the same minimum percentage of milk fat and milk solids-not-fat as the milk from which it is prepared.

Where dahi or curd is sold or offered for sale without any indication of class of milk, the standards prescribed for dahi prepared from buffalo milk shall apply.

Milk solids may also be used in preparation of this product.

Regulation 5.1.5: Chhana or Paneer

(1) **Chhana or Paneer** means the product obtained from the cow or buffalo milk or a combination thereof by precipitation with sour milk, lactic acid or citric acid. It shall not contain more than 70.0 per cent moisture and the milk fat content shall not be less than 50.0 per cent of the dry matter.

Milk solids may also be used in preparation of this product.

Provided that paneer or chhana when sold as low fat paneer or chhana, it shall conform to the following requirements:—

- | | |
|---------------|--|
| (i) Moisture | Not more than 70.0 percent |
| (ii) Milk fat | Not more than 15.0 percent of dry matter |

Provided further that such low fat paneer/chhana shall be sold in sealed package only and shall bear proper label declaration as provided in **Regulation 4.4.5 (39)**.

Regulation 5.1.6: Cheese

“**Cheese¹ (Hard)** means the product obtained by draining after coagulation of milk with a harmless milk coagulating agent under the influence of harmless bacterial culture. It shall not contain ingredients not found in milk, except coagulating agent, sodium chloride, calcium chloride (anhydrous salt) not exceeding 0.02 percent by weight, annatto or carotene colour, and may contain emulsifiers and/or stabilizers, namely citric acid, sodium citrate or sodium salts of orthophosphoric acid and polyphosphoric acid (as linear phosphate) exceeding 0.2 percent by weight. Wax used for covering the outer surface shall not contain anything harmful to health. In case the wax is coloured, only permitted food colour shall be used. Hard cheese shall contain not more than 43.0 percent moisture and not less than 42.0 percent milk fat of the dry matter. Hard cheese may contain up to 3000 parts per million sorbic acid, or its sodium, potassium or calcium salts calculated as sorbic acid, and/or 12.5 parts per million nisin either singly or in combination.

Namamycin may be used for surface treatment only, subject to the following conditions, namely:—

- (i) Maximum level of application shall not exceed 2 mg/dm² of cheese surface
- (ii) The penetration depth shall not exceed 2 mm.
- (iii) The maximum residue level in the finished product shall not exceed 1 mg/dm²

Cheese² means the ripened or unripened soft or semihard, hard and extra hard product, which may be coated with food grade waxes or polyfilm, and in which the whey protein / casein ratio does not exceed that of milk. Cheese is obtained by coagulating wholly or partly milk and/ or products obtained from milk through the action of non-animal rennet or other suitable coagulating agents and by partially draining the whey resulting from such coagulation and/ or processing techniques involving coagulation of milk and/ or products obtained from milk which give a final product with similar physical, chemical and organoleptic characteristics. The product may contain starter cultures of harmless lactic acid and / or flavour producing bacteria and cultures of other harmless microorganisms, safe and suitable enzymes and sodium chloride. It may be in the form of blocks, slices, cut, shredded or grated cheese.

(i) **Ripened Cheese** is cheese which is not ready for consumption shortly after manufacture but which must be held for some time at such temperature and under such other conditions as will result in necessary biochemical and physical changes characterizing the cheese in question.

(ii) **Mould Ripened** cheese is a ripened cheese in which the ripening has been accomplished primarily by the development of characteristic mould growth through the interior and/ or on the surface of the cheese.

(iii) **Unripened cheese** including fresh cheese is cheese which is ready for consumption shortly after manufacture.

Cheese or varieties of cheeses shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity.

It may contain food additives permitted in **Appendix A**. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**:

¹This standard for “Cheese (Hard)” is currently in force, the revised standard vide GSR 356 (E) dated 7th June, 2005 is pending final approval and are currently deferred till 31st Jan, 2011

²This is the revised standard for Cheese vide GSR 356 (E) dated 7th June, 2005, pending final approval and are currently deferred till 31st January, 2011

Provided that cheese or varieties of cheeses coated with food grade waxes/ or polyfilm / or wrapping of cloth shall bear proper label declaration as provided in Regulation 4.4.5 (44) It shall conform to the following requirements:—

Product	Moisture	Milk Fat on Dry basis
(i) Hard Pressed Cheese	Not more than 39.0 percent	Not less than 48.0
(ii) Semi Hard Cheese	Not more than 45.0 percent	Not less than 40.0 percent
(iii) Semi Soft Cheese	Not more than 52.0 percent	Not less than 45.0 percent
(iv) Soft Cheese	Not more than 80.0 percent	Not less than 20.0 percent
(v) Extra Hard Cheese	Not more than 36.0 percent	Not less than 32.0 percent
(vi) Mozzarella Cheese	Not more than 60.0 percent	Not less than 35.0 percent
(vii) Pizza Cheese	Not more than 54.0 percent	Not less than 35.0 percent

(2) “**Processed Cheese**”¹ means the product obtained by heating one or more types of hard cheeses with permitted emulsifiers and/or stabilizers namely citric acid, sodium citrate, sodium salts of orthophosphoric acid and polyphosphoric acid (as linear phosphate) with or without added condiments, and acidifying agents, namely vinegar, lactic acid, acetic acid, citric acid and phosphoric acid. Processed cheese may contain not more than 4.0 percent of anhydrous permitted emulsifiers and/or stabilizers, provided that the content of anhydrous inorganic agents shall in no case exceed 3.0 percent of the finished product. It shall not contain more than 47.0 percent moisture. Processed cheese chiplets (packed sliced cheese) when sold in a package other than tin, shall not contain more than 50.0 percent moisture. The milk fat content shall not be less than 40.0 percent of the dry matter. Processed cheese may contain upto 3000 parts per million sorbic acid, or its sodium, potassium or calcium salts calculated as sorbic acid, and/or 12.5 parts per million nisin either singly or in combination. It may contain calcium chloride (anhydrous) not exceeding 0.02 percent by weight.

Processed Cheese² means the product obtained by grinding, mixing, melting and emulsifying one or more varieties of cheeses with the aid of heat and emulsifying agents. It may contain cream, butter, butter oil and other milk products subject to maximum 5.0 percent lactose content in the final product and edible common salt, vinegar / acetic acid, spices and other vegetable seasoning and foods other than sugars properly cooked or prepared for flavouring and characterization of the product provided these additions do not exceed one sixth of the weight of the total solids of the final product on dry matter basis and cultures of harmless bacteria and enzymes. It shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in **Appendix A**. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

- | | | |
|----------------------------|---|-----------------------------|
| (i) Moisture | - | Not more than 47.0 percent |
| (ii) Milk fat on dry basis | - | Not less than 40.0 percent. |

PROVIDED that processed cheese chiplet (packed sliced cheese) when sold in a package other than tin, shall not contain more than 50.0 percent moisture.

(3) “**Processed Cheese Spread**”³ means a product obtained by comminuting and mixing one or more types of cheese into a homogenous mass with the aid of heat. It may or may not contain butter, cream, butter oil, milk, skimmed milk, milk powder, cheese whey, sweet butter, salt or one or more of these or any of these from which part of water has been removed. It may also contain permitted emulsifying and stabilizing agents. It may also contain one or more of the sodium/potassium salts of citric acid, phosphoric acid, tartaric acid, lactic acid in such quantities that mass of the solids of such emulsifying agents is not more than 4 percent of mass of the processed cheese spread. It may contain sequestering and buffering agents, namely, lactic acid, acetic acid, citric acid and phosphoric acid.

It may contain vegetable colouring matter such as annatto, carotene, permitted flavouring agents and milk coagulating enzymes with or without purified Calcium Chloride (anhydrous salt) not exceeding 0.02 percent and

¹ This standard for “Processed Cheese” is currently in force, the revised standard vide GSR 356 (E) dated 7th June, 2005 is pending final approval and are currently deferred till 31st January, 2011

² This is the revised standard for Processed Cheese vide GSR 356 (E) dated 7th June, 2005, pending final approval and are currently deferred till 31st January, 2011

³ This standard for Processed Cheese Spread is currently in force, the revised standard vide GSR 356 (E) dated 7th June, 2005 is pending final approval and are currently deferred till 31st January, 2011

sodium citrate not exceeding 2.0 percent. It may contain natural sweetening agents, namely, sugar, dextrose cane sugar, corn syrup, honey, corn syrup solid, maltose, malt syrup and hydrolyzed lactose in a quantity necessary for seasoning and spices and condiments. It may contain sodium Chloride not exceeding 3 percent by weight. Processed cheese spread may contain up to 3000 parts per million sorbic acid or its sodium, potassium salts calculated as sorbic acid and or 12.5 parts per million nisin. It shall not contain more than 60 percent moisture and milk fat content (on dry basis) shall not be less than 40 percent by weight.

Processed Cheese Spread¹ means the product obtained by grinding, mixing, melting and emulsifying one or more varieties of cheese with emulsifying agents with the aid of heat. It may contain Cream, Butter oil and other dairy products, subject to a maximum limit of 5.0 percent lactose in the final product, salt, vinegar, spices, condiments and seasonings, natural carbohydrate sweetening agents namely sucrose, dextrose, corn syrup, corn syrup solids, honey, maltose, malt syrup and hydrolysed lactose and food properly cooked or otherwise prepared for flavouring and characterization of the product provided these additions do not exceed one sixth of the weight of total solids of the final product on dry weight basis and cultures of harmless bacteria and enzymes. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in **Appendix A**. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| (i) Moisture | - Not more than 60.0 percent |
| (ii) Milk fat on dry basis | - Not less than 40.0 percent. |

(4) Cheddar Cheese means ripened hard cheese obtained by coagulating heated/pasteurised milk of Cow and/ or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall be in the form of hard pressed block with a coating of food grade waxes or wrapping of cloth or polyfilm. It shall have firm, smooth and waxy texture with a pale straw to orange colour without any gas holes. It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices including **Appendix A**. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| (i) Moisture | - Not more than 39.0 percent |
| (ii) Milk Fat on Dry Basis | - Not less than 48.0 percent |

(5) Danbo Cheese means ripened semi hard cheese obtained by coagulating heated /pasteurised milk of cow and/ or Buffalo and mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall be smooth in appearance with firm texture and uniform yellow colour and may be coated with food grade waxes or wrapping of cloth or polyfilm. It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| (i) Moisture | - Not more than 39.0 percent. |
| (ii) Milk Fat on Dry Basis | - Not less than 45.0 percent |

(6) Edam Cheese means the ripened semi hard cheese obtained by coagulating heated / pasteurised milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall have a firm texture suitable for cutting with a yellowish colour and a hard rind which may be coated with food grade waxes, wrapping of cloth, polyfilm or vegetable oil. It may contain food additives permitted in these regulations including **Appendix A**. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| (i) Moisture | - Not more than 46.0 percent. |
| (ii) Milk Fat on Dry basis | - Not less than 40.0 percent. |

(7) Gouda Cheese means ripened semi hard cheese obtained by coagulating milk of Cow and/ or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria non-animal / rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall have firm texture suitable for cutting, straw to yellowish colour and a hard rind which may be coated with food grade waxes, wrapping of cloth, or vegetable oil. It may contain food additives permitted

¹ This is the revised standard for Processed Cheese Spread vide GSR 356 (E) dated 7th June, 2005, pending final approval and are currently deferred till 31st January, 2011

in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| (i) Moisture | Not more than 43.0 percent |
| (ii) Milk Fat on Dry Basis | Not less than 48.0 percent. |

(8) Havarti Cheese means ripened semi hard cheese obtained by coagulating milk of cow and / or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall have firm texture suitable for cutting, a light yellow colour and may have a semi soft slightly greasy rind. It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

Requirements	Havarti	30 percent Havarti	60 percent Havarti
Moisture	Not more than 48.0 percent	Not more than 53.0 percent	Not more than 60.0 percent
Milk Fat on Dry basis Basis	Not less than 45.0 percent	Not less than 30.0 percent	Not less than 60.0 percent.

(9) Tilsiter means ripened semi hard cheese obtained by coagulating milk of Cow and/ or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria and cultures of *Bacterium linens*, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It shall have firm texture suitable for cutting with a ivory to yellow colour with a firm rind which may show red and yellow smear producing bacteria or coated with food grade waxes or wrapping of cloth or polyfilm after removal of the smear. It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

Requirement	Tilsiter	30 percent Tilsiter	60 percent Tilsiter
Moisture	Not more than 47.0 percent	Not more than 53.0 percent	Not more than 39.0 percent
Milk fat on Dry Basis	Not less than 45.0 percent	Not less than 30.0 percent	Not less than 60.0 percent

(10) Cottage Cheese and Creamed Cottage Cheese means soft unripened cheese obtained by coagulation of pasteurised skimmed milk of Cow and/ or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid bacteria with or without the addition of other suitable coagulating enzymes. Creamed Cottage Cheese is cottage cheese to which a pasteurised creaming mixture of cream, skimmed milk, condensed milk, non fat dry milk, dry milk protein, Sodium/ Potassium/ Calcium/ Ammonium caseinate is added. It shall have a soft texture with a natural white colour. It may contain spices, condiments, seasonings and fruits pulp. It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

- | | |
|--|----------------------------|
| (i) Moisture | Not more than 80.0 percent |
| (ii) Milk Fat(in Creamed Cottage Cheese) | Not less than 4.0 percent |

(11) Cream Cheese (Rahmfrischkase) means soft unripened cheese obtained by coagulation of pasteurised milk of cow and / or buffalo or mixtures thereof and pasteurised cream with cultures of harmless lactic acid producing bacteria with or without the addition of suitable coagulating enzymes. It shall have a soft smooth texture with a white to light cream colour. It may contain spices, condiments, seasonings and fruits pulp. The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| (i) Moisture | Not more than 55.0 percent. |
| (ii) Milk Fat on Dry Basis | Not less than 70.0 percent. |

(12) Coulommiers Cheese means soft unripened cheese obtained by coagulation of milk of cow and /or buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria and non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes and moulds characteristic of the variety. It shall have soft texture and white to cream yellow colour and may show presence of white mould including orange or red spots on the surface. It may contain

food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

Moisture	Not more than 56.0 percent
Milk Fat on Dry Basis	Not less than 46.0 percent

(13) **Camembert Cheese** means ripened soft cheese obtained by coagulating milk of Cow and/ or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria and cultures of *Penicillium caseicolum* and *Bacterium linens* non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It may be in the form of flat cylindrical shaped cheese covered with white mould (*Penicillium caseicolum*) with occasional orange coloured spots (*Bacterium linens*) It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

Requirements	30.0 percent Camembert cheese	40.0 percent Camembert cheese	45.0 percent Camembert cheese	50.0 percent Camembert cheese
Moisture	Not more than 62.0 percent	Not more than 56.0 percent	Not more than 56.0 percent	Not more than 56.0 percent
Milk fat on Dry Basis	Not less than 30.0 percent	Not less than 40.0 percent	Not less than 45.0 percent	Not less than 50.0 percent

(14) **Brie Cheese** means soft ripened cheese obtained by coagulating milk of Cow and/ or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria and cultures of *Penicillium caseicolum* and *Bacterium linens*, non-animal rennet and other suitable enzymes. It shall be white to creamy yellow in colour with a smooth texture showing presence of white mould (*Penicillium caseicolum*) with occasional orange coloured spots (*Bacterium linens*) on the rind. It may contain food additives permitted in **Appendix A**. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**.

It shall conform to the following requirements:—

(i) Moisture	Not more than 56.0 percent
(ii) Milk Fat on Dry basis	Not less than 40.0 percent

(15) **Saint Paulin** - means ripened semi hard cheese obtained by coagulating milk of Cow and / or Buffalo or mixtures thereof with non-animal rennet, cultures of harmless lactic acid producing bacteria or other suitable enzymes. It shall have white to yellow colour with a firm and flexible texture and a hard rind which may be coated with food grade waxes or polyfilm. It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

(i) Moisture	Not more than 56.0 percent
(ii) Milk Fat on Dry Basis	Not less than 40.0 percent

(16) **Samsoe** means hard ripened cheese obtained by coagulating milk of Cow and/or Buffalo or combination thereof with non-animal rennet and cultures of harmless lactic acid producing bacteria or suitable coagulating enzymes. It shall be yellow in colour with a firm texture suitable for cutting and may have a rind with or without food grade waxes or polyfilm coating. It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

Requirements	Samsoe	30 percent Samsoe
(i) Moisture	Not more than 44.0 percent	Not more than 50.0 percent
(ii) Milk Fat on Dry Basis	Not less than 45.0 percent	Not less than 30.0 percent

(17) **Emmentaler** means hard ripened cheese with round holes obtained by coagulating milk of Cow and/ or Buffalo or mixtures thereof with non-animal rennet, cultures of harmless lactic acid producing bacteria or other suitable coagulating enzymes. It may contain Cupric Sulphate not exceeding 15 mgm/Kg expressed as Copper. It shall have a light Yellow colour and a firm texture suitable for cutting and may have a hard rind. It may contain food

additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**.

It shall conform to the following requirements:—

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| (i) Moisture | Not more than 40.0 percent. |
| (ii) Milk Fat on Dry Basis | Not less than 45.0 percent |

(18) Provolone means pasta filata cheese obtained by coagulating milk of Cow and/ or Buffalo or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, non-animal rennet or other suitable coagulating enzymes. It may be smoked. It shall be white to yellow straw in colour with a fibrous or smooth body and rind which may be covered with vegetable fat/ oil, food grade waxes or polyfilm. It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

(i) Moisture —

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| (a) Unsmoked Cheese | Not more than 47.0 percent |
| (b) Smoked Cheese | Not more than 45.0 percent |

(ii) Milk Fat on Dry Basis Not less than 45.0 percent

(19) Extra Hard Grating Cheese means ripened cheese obtained by coagulating milk of Cow and/ or Buffalo, goat/ sheep milk or mixtures thereof with cultures of harmless lactic acid producing bacteria, non-animal rennet, or other suitable coagulating enzymes. It may be white to light cream in colour with a slightly brittle texture and an extra hard rind which may be coated with vegetable oil, food grade waxes or polyfilm. It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| (i) Moisture | Not more than 36.0 percent |
| (ii) Milk Fat on Dry Basis | Not less than 32.0 percent |

Regulation 5.1.7: Dairy Based Desserts/ Confections

(1) “Ice Cream, Kulfi and Chocolate¹ Ice Cream means frozen product obtained from cow or buffalo milk or a combination thereof or from cream and/ or other milk products, with or without the addition of cane sugar, dextrose, liquid glucose and dried liquid glucose, Maltodextrin, eggs, fruits, fruit juices, preserved fruits, nuts, chocolate, edible flavours and permitted food colours. It may contain permitted stabilizers and emulsifiers not exceeding 0.5 percent by weight. The mixture shall be suitably heated before freezing. The product shall contain not less than 10.0 percent milk fat, 3.5 percent protein and 36.0 percent total solids. Starch may be added to a maximum extent of 5.0 percent under a declaration on a label as specified in **Regulation 4.7.1(2)**

The standards for ice cream shall also apply to softy ice-cream.

In case of ice-cream, where the chocolate or like covering portion forms a separate layer, only the ice-cream portion shall conform to the standards of ice-cream.

Ice Cream, Kulfi, Chocolate Ice Cream or Softy Ice Cream² means the product obtained by freezing a pasteurised mix prepared from milk and/ or other products derived from milk with the addition of nutritive sweetening agents e.g. Sugar, Dextrose, Fructose, Liquid Glucose, Dried liquid glucose, maltodextrin, high maltose corn syrup, honey, fruit and fruit products, eggs and egg products, coffee, cocoa, ginger and nuts. It may also contain Chocolate, and bakery products such as Cake, or Cookies as a separate layer and / or coating. It may be frozen hard or frozen to a soft consistency. It shall be free from artificial sweetener. It shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in **Appendix A**. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

¹ This standard for Ice Cream, Kulfi and Chocolate Ice Cream is currently in force, the revised standards vide GSR 356 (E) dated 7th June, 2005 is pending final approval and are currently deferred till 6th September, 2010.

² This is the revised standard for Ice Cream, Kulfi, Chocolate Ice Cream or Softy Ice Cream vide GSR 356 (E) dated 7th June, 2005, pending final approval and are currently deferred till 6th September, 2010.

Requirement	Ice Cream	Medium Fat Ice Cream	Low Fat Ice Cream
Total Solid	Not less than 36.0 percent	Not less than 30.0 percent	Not less than 26.0 percent
Wt/Vol (gms/l)	Not less than 525	Not less than 475	Not less than 475
Milk Fat	Not less than 10.0 percent	Not less than 5.0 percent but less than 10.0 percent	Not more than 2.5 percent
Milk Protein (Nx6.38)	Not less than 3.5 percent	Not less than 3.5 percent	Not less than 2.5 percent

Note: In case where Chocolate, Cake or similar food coating, base or layer forms a separate part of the product only the Ice Cream portion shall conform to the requirements given above. The type of ice-cream shall be clearly indicated on the label otherwise standard for ice-cream shall apply.

(2) **Dried Ice Cream Mix¹** shall be the material prepared by spray or other roller drying of ice-cream mix. It shall contain milk solids, sucrose or corn syrup or refined sugar. It may contain permitted colours and flavours. It may contain stabilizers and emulsifiers not exceeding 1.25 percent by weight. The product shall contain not less than 27.0 percent milk fat and 9.5 percent protein and moisture shall not be more than 4 percent by weight. The sucrose content shall be not more than 40 percent by weight.

The process of drying shall be mentioned on the label. It shall be packed in hermetically sealed containers.

Dried Ice Cream Mix/ Dried Frozen Dessert/ Confection¹ means the product in a powder form which on addition of prescribed amount of water shall give a product conforming to the requirements of the respective products, namely - ice cream, medium fat ice-cream, low fat ice-cream as prescribed under **Regulation 5.1.7 (1)** and frozen confection, medium fat frozen confection and low fat frozen confection as prescribed under **Regulation 5.1.7 (3)** of these regulations except the requirement of weight /volume for both the products. The moisture content of the product shall not be more than 4.0 percent. It may contain food additives permitted in **Appendix A**. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**.

(3) **Frozen Dessert / Frozen Confection³** means the product obtained by freezing a pasteurised mix prepared with milk fat and / or edible vegetable oils and fat having a melting point of not more than 37.0 degree C in combination and milk protein alone or in combination / or vegetable protein products singly or in combination with the addition of nutritive sweetening agents e.g. sugar, dextrose, fructose, liquid glucose, dried liquid glucose, maltodextrin, high maltose corn syrup, honey, fruit and fruit products, eggs and egg products coffee, cocoa, ginger, and nuts. It may also contain chocolate, cake or cookies as a separate layer or coating. It may be frozen hard or frozen to a soft consistency. It shall be free from artificial sweetener. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

Requirement	Frozen Dessert/ Frozen Confection	Medium Fat Frozen Dessert/ Frozen Confection	Low Fat Frozen Dessert/ Frozen Confection
Total Solid	Not less than 36.0 percent	Not less than 30.0 percent	Not less than 26.0 percent
Wt/Vol (gms/l)	Not less than 525	Not less than 475	Not less than 475
Total Fat	Not less than 10.0 percent	Not less than 5.0 percent but less than 10.0 percent	Not more than 2.5 percent
Total Protein (Nx 6.25)	Not less than 3.5 percent	Not less than 3.5 percent	Not less than 2.5 percent

¹ This is the revised standard for Dried Ice Cream Mix/Dried frozen dessert/confection vide GSR 356 (E) dated 7th June, 2005, pending final approval and are currently deferred till 31st January, 2011.

² This standard for Dried Ice Cream Mix is currently in force, the revised standard vide GSR 356 (E) dated 7th June, 2005 is pending final approval and are currently deferred till 31st January, 2011.

³ The said standards for Frozen Dessert/ Frozen confection are deferred till 6th September and will be in force on or after 31st January, 2011.

Note:- In case where Chocolate, Cake or similar food coating, base or layer forms a separate part of the product only the frozen dessert/ confection portion shall conform to the requirements given above. The type of frozen confection shall be clearly indicated on the label otherwise, standards of frozen dessert / frozen confection shall apply and every package of Frozen Dessert / Frozen Confection shall bear proper label declaration under **Regulation 4.4.5 (41)**.

(4) "Milk Ices or Milk Lollies" means the frozen product obtained from milk, skimmed milk or milk product with or without the addition of cane sugar, dextrose, liquid glucose, and dried glucose, eggs, fruits, nuts, chocolate, edible flavours and permitted food colours. It may contain permitted stabilizers not exceeding 0.5 percent of the product. The mixture shall be suitably heat-treated before freezing. The product shall contain not more than 2.0 percent milk fat, not less than 3.5 percent proteins and not less than 20.0 percent total solids.

Milk Ice or Milk Lolly² means the product obtained by freezing a pasteurised mix prepared from milk and / or other products derived from milk with the addition of natural sweetening agents i.e. Sugar, Dextrose, Fructose, Liquid glucose, Dried liquid glucose, maltodextrin, honey, fruit and fruit products, eggs and egg products, coffee, cocoa, ginger, and nuts. It may also contain Chocolate, and bakery products such as Cake or Cookies as a separate layer and /or coating. It shall be free from artificial sweetener. It shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:-

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| (1) Total solids (m/m) | Not less than 20.0 percent |
| (2) Milk Fat (m/m) | Not more than 2.0 percent |
| (3) Milk Protein (Nx6.38) | Not less than 3.5 percent |

(5) Khoya by whatever variety of names it is sold such as Pindi, Danedar, Dhap, Mawa or Kava means the product obtained from cow or buffalo or goat or sheep milk or milk solids or a combination thereof by rapid drying. The milk fat content shall not be less than 30 percent on dry weight basis of finished product. It may contain citric acid not more than 0.1 per cent by weight. It shall be free from added starch, added sugar and added colouring matter.

Regulation 5.1.8: Evaporated/ Condensed Milk & Milk Products

(1) Evaporated Milk means the product obtained by partial removal of water from milk of cow and/ or buffalo by heat or any other process which leads to a product of the same composition and characteristics. The fat and protein content of the milk may be adjusted by addition and/ or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It shall be free from any substance foreign to milk. It may contain food additives permitted in **Appendix A**. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

Product	Milk Fat	Milk Solids	Milk Protein in milk solids not fat
(i) Evaporated milk	Not less than 8.0 percent m/m	Not less than 26.0 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m
(ii) Evaporate partly skimmed milk	Not less than 1.0 percent and not more than 8.0 percent m/m	Not less than 20.0 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m
(iii) Evaporated skimmed milk	Not more than 1.0 percent m/m	Not less than 20.0 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m
(iv) Evaporated high fat milk	Not less than 15.0 percent m/m	Not less than 11.5 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m

¹ This standard for Milk Ices or Milk Lollies is currently in force, the revised standard vide GSR 356 (E) dated 7th June, 2005 is pending final approval and are currently deferred till 31st January, 2011

² This is the revised standard for Milk Ice or Milk Lolly vide GSR 356 (E) dated 7th June, 2005, pending final approval and are currently deferred till 31st January, 2011

(2) **Sweetened Condensed Milk** means the product obtained by partial removal of water from milk of Cow and/ or Buffalo with the addition of sugar or a combination of sucrose with other sugars or by any other process which leads to a product of the same composition and characteristics. The fat and/ or protein content of the milk may be adjusted by addition and / or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It shall be free from any substance foreign to milk. It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

Product	Milk Fat	Milk Solids	Milk Protein in milk solids not fat
(i) Sweetened condensed milk	Not less than 9.0 percent m/m	Not less than 31.0 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m
(ii) Sweetened condensed skimmed milk	Not more than 1.0 percent m/m	Not less than 26.0 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m
(iii) Sweetened condensed partly skimmed milk	Not less than 3.0 percent m/m and not more than 9.0 percent m/m	Not less than 28.0 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m m/m
(iv) Sweetened condensed high fat milk	Not less than 16.0 percent m/m	Not less than 30.0 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m

(3) **Milk Powder** - means the product obtained by partial removal of water from milk of Cow and / or Buffalo. The fat and / or protein content of the milk may be adjusted by addition and/ or withdrawal of milk constituents in such a way as not to alter the whey protein to casein ratio of the milk being adjusted. It shall be of uniform colour and shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It shall also be free from vegetable oil/ fat, mineral oil, thickening agents, added flavour and sweetening agent. It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

Product	Moisture	Milk Fat	Milk protein in milk solids and not fat	Titration acidity (ml 0.1N NaOH / 10 gm solids not fat)	Solubility Percent	Total ash on dry weight basis
(i) Whole milk powder	Not more than 4.0 percent m/m	Not less than 26.0 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m	Not less than 18.0	Not less than 99	Not less than 7.3 percent
(ii) Partly Skimmed milk Powder	Not more than 5.0 percent	Not less than 1.5 percent m/m and not more than 26.0 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m	Not less than 18.0	Not less than 99	Not less than 8.2 percent
(iii) Skimmed milk powder	Not more than 5.0 percent	Not less than 1.5 percent m/m	Not less than 34.0 percent m/m	Not less than 18.0	Not less than 99	Not less than 8.2 percent

Regulation 5.1.9: Foods For Infant Nutrition

(1) **Infant Milk Food** means the product prepared by spray drying of the milk of cow or buffalo or a mixture thereof. The milk may be modified by the partial removal/substitution of different milk solids; carbohydrates, such as sucrose, dextrose and dextrans/maltodextrin, maltose and lactose; salts like phosphates and citrates; vitamins A, D, E, B Group, Vitamin C and other vitamins; and minerals like iron, copper, zinc and iodine. The source of Mineral Salts and Vitamin Compounds may be used from:—

(1) **Calcium (Ca)** - Calcium carbonate, Calcium chloride, Calcium citrate, Calcium phosphate monobasic, Calcium phosphate dibasic, Calcium phosphate tribasic.

(2) **Phosphorous (P)** - Calcium phosphate monobasic, Calcium phosphate dibasic, Calcium phosphate tribasic, Magnesium phosphate dibasic, Potassium phosphate dibasic;

(3) **Chloride (Cl)** - Calcium chloride, Choline chloride, Magnesium chloride, Manganese chloride, Sodium chloride, Sodium chloride iodized;

(4) **Iron (Fe)** - Ferrous citrate, Ferrous lactate, Ferrous sulphate, Ferric pyrophosphate;

(5) **Magnesium (Mg)** - Magnesium chloride, Magnesium oxide, Magnesium phosphate dibasic;

(6) **Sodium (Na)** - Sodium bicarbonate, Sodium chloride, Sodium chloride iodized, Sodium citrate, Sodium phosphate monobasic;

(7) **Potassium (K)** - Potassium phosphate dibasic;

(8) **Copper (Cu)** - Cupric citrate, Cupric sulphate;

(9) **Iodine (I)** - Potassium iodide, Sodium iodide;

(10) **Zinc (Zn)** - Zinc sulphate;

(11) **Manganese (Mn)** - Manganese chloride, Manganese sulphate;

(12) **Vitamin A** - Retinyl acetate, Retinyl palmitate, Retinyl propionate;

(13) **Provitamin A** - Beta-carotene;

(14) **Vitamin D** - Vitamin D₂ - Ergocalciferol, Vitamin D₃ - Cholecalciferol, Cholecalciferol-cholesterol;

(15) **Vitamin E** - d-alpha-tocopherol, dl-alpha-tocopherol, d-alpha-tocopheryl acetate, dl-alpha-tocopheryl acetate, d-alpha-tocopheryl succinate, dl-alpha-tocopheryl succinate;

(16) **Thiamine (Vitamin B₁)** - Thiamine chloride hydrochloride, Thiamine mononitrate;

(17) **Riboflavin (Vitamin B₂)** - Riboflavin, Riboflavin 5'-phosphate sodium;

(18) **Niacin** - Nicotinamide, Nicotinic acid;

(19) **Vitamin B₆** - Pyridoxine hydrochloride;

(20) **Biotin (Vitamin H)** - d-biotin;

(21) **Folacin** - Folic acid;

(22) **Pantothenic acid** - Calcium pantothenate, Panthenol;

(23) **Vitamin B₁₂** - Cyanocobalamin, Hydroxycobalamin;

(24) **Vitamin K** - Phytylmenaquinone;

(25) **Vitamin C** - Ascorbic acid, Sodium ascorbate, Calcium ascorbate, Ascorbyl-6-palmitate;

(26) **Choline** - Choline bitartrate, Choline chloride;

(27) **Inositol**;

(28) **Selenium** - Sodium selenite.

The product shall be free of lumps and shall be uniform in appearance. It shall be free from starch and added antioxidants. It shall also be free from dirt, extraneous matter, preservatives and added colour and flavour and from any material which is harmful to human health. It shall not have rancid taste or musty odour. It shall not contain food additives.

It shall conform to the following requirements, namely:—

1. Moisture, per cent by weight (not more than)	4.5
2. Total milk protein, per cent by weight (not less than)	12.0
3. Milk fat, per cent by weight (not less than)	18.0
4. Total ash, per cent by weight (not more than)	8.5
5. Ash insoluble in dilute Hydrochloric acid, per cent by weight (not more than)	0.1
6. Solubility:	
Solubility Index maximum	2.0 ml
Solubility per cent by weight (not less than)	98.5

7. Vitamin A (as retinol) ig. per 100 g. (not less than)	350 ig
8. Added Vitamin D (expressed as Cholecalciferol or Ergocalciferol) ig per 100g. (not less than)	4.5 ig
9. Vitamin C, mg per 100 g. (not less than)	35mg
10. Thiamine, ig per 100 g. (not less than)	185 ig
11. Riboflavin, ig per 100 g. (not less than)	275 ig
12. Niacin, ig per 100 g. (not less than)	1160 ig
13. Pyridoxine ig per 100 g. (not less than)	160 ig
14. Folic acid, ig per 100 g. (not less than)	20 ig
15. Pantothenic acid, mg per 100 g. (not less than)	1.4mg
16. Vitamin B ₁₂ , µg per 100 g. (not less than)	0.7 µg
17. Choline, mg per 100 g. (not less than)	32mg
18. Vitamin K µg per 100 g. (not less than)	18 µg
19. Biotin, µg per 100 g. (not less than)	7.0 µg
20. Sodium mg per 100 g. (not less than)	90mg
21. Potassium, mg per 100 g. (not less than)	370mg
22. Chloride, mg per 100 g. (not less than)	250mg
23. Calcium, mg per 100 g. (not less than)	230mg
24. Phosphorous, mg per 100 g. (not less than)	115mg
25. Magnesium, mg per 100 g. (not less than)	22mg
26. Iron, mg per 100 g. (not less than)	5.0mg
27. Iodine, µg per 100 g. (not less than)	20 µg
28. Copper, µg per 100 g. (not less than)	280 µg
29. Zinc, mg per 100 g. (not less than) and not more than	2.5 mg 5.0mg
30. Manganese, µg per 100g. (not less than)	20 µg
31. Selenium, µg per 100 g. (not less than)	14 µg
32. Bacterial count, per g. (not more than)	10,000
33. Coliform count absent in	0.1 gram
34. Yeast and mould count absent in	0.1 gram
35. Salmonella and Shigella absent in	25 gram
36. E. coli absent in	0.1 gram
37. Staphylococcus aureas absent in	0.1 gram

It shall be packed in hermetically sealed, clean and sound containers or in flexible pack made from film or combination or any of the substrate made of Board paper, polyethylene, polyester metallised film or in such a way to protect from deterioration.

It may be packed in nitrogen or a mixture of nitrogen and carbon dioxide.

(2) Infant Formula means the product prepared by spray drying of the milk of cow or buffalo or mixture thereof. The milk may be modified by partial removal/substitution of milk fat with vegetable oils rich in polyunsaturated fatty acids and/or by different milk solids; carbohydrates such as sucrose, dextrose and dextrans/ maltodextrin, maltose and lactose; salts such as phosphates and citrates; vitamins A, D, E, B and C group and other vitamins; minerals such as iron, copper, zinc and iodine and others. Vegetables oils rich in polyunsaturated fatty acids shall be

added to partially substitute milk fat to an extent that the product shall contain a minimum of 12 per cent by weight of milk fat and a minimum of linoleic acid content of 1.398 g per 100 g. of the product.

The products shall also contain a minimum of 0.70 I.U. of vitamin E per 100 kcal. It may contain in addition to the vitamins and minerals listed, other nutrients may be added when required in order to provide nutrients ordinarily found in human milk such as, —

1. Carotenes	Not less than 0.25 mg/L
2. Fluorine	Not less than 0.107 mg/L
3. Amino acids	Not less than 9 mg/L (only L forms of amino acids should be used)
4. Non-protein nitrogen	Not less than 173 mg/L
5. Nucleotides	Not less than 11.7 mg/L
6. Carnitine	Not less than 11.27 µg/L
7. Lactalbumin	Not less than 1.4 g/L
8. Lactoferrin	Not less than 0.27 g/L
9. Lysozyme	Not less than 0.8 g/L
10. Fucose	Not less than 1.3 g/L
11. Glucosamine	Not less than 0.7 g/L
12. Inositol	Not less than 0.39 g/L
13. Citric acid	Not less than 0.35 g/L
14. Cholesterol	Not less than 88 mg/L
15. Lipid Phosphorus	Not less than 7 mg/L
16. Prostaglandins	Not less than PGE 150 mg/L
	Not less than PGF 400 mg/L

When any of these nutrients is added, the amount of these added nutrients shall be declared on the label, which should be not less than mentioned. It may contain medium chain triglycerides, taurine, molybdenum and chromium.

The source of Mineral Salts and Vitamin Compounds may be used from:—

- (1) **Calcium (Ca)** - Calcium carbonate, Calcium chloride, Calcium citrate, Calcium phosphate monobasic, Calcium phosphate dibasic, Calcium phosphate tribasic;
- (2) **Phosphorous (P)** - Calcium phosphate monobasic, Calcium phosphate dibasic, Calcium phosphate tribasic, Magnesium phosphate dibasic, Potassium phosphate dibasic;
- (3) **Chloride (Cl)** - Calcium chloride, Choline chloride, Magnesium chloride, Manganese chloride, Sodium chloride, Sodium chloride iodized;
- (4) **Iron (Fe)** - Ferrous citrate, Ferrous lactate, Ferrous sulphate, Ferric pyrophosphate;
- (5) **Magnesium (Mg)** - Magnesium chloride, Magnesium oxide, Magnesium phosphate dibasic;
- (6) **Sodium (Na)** - Sodium bicarbonate, Sodium chloride, Sodium chloride iodized, Sodium citrate, Sodium phosphate monobasic;
- (7) **Potassium (K)** - Potassium phosphate dibasic;
- (8) **Copper (Cu)** - Cupric citrate, Cupric sulphate;
- (9) **Iodine (I)** - Potassium iodide, Sodium iodide;
- (10) **Zinc (Zn)** - Zinc sulphate;
- (11) **Source of Manganese (Mn)** - Manganese chloride, Manganese sulphate.

Vitamins

- (1) **Vitamin A** - Retinyl acetate, Retinyl palmitate, Retinyl propionate;
- (2) **Provitamin A** - Beta-carotene;
- (3) **Vitamin D** - Vitamin D₂ - Ergocalciferol, Vitamin D₃ - Cholecalciferol, Cholecalciferol-cholesterol;
- (4) **Vitamin E** - d-alpha-tocopherol, dl-alpha-tocopherol, d-alpha-tocopheryl acetate, dl-alpha-tocopheryl acetate, d-alpha-tocopheryl succinate, dl-alpha-tocopheryl succinate;
- (5) **Thiamine (Vitamin B₁)** - Thiamine chloride hydrochloride, Thiamine mononitrate;
- (6) **Riboflavin (Vitamin B₂)** - Riboflavin, Riboflavin 5'-phosphate sodium;
- (7) **Niacin** - Nicotinamide, Nicotinic acid;
- (8) **Vitamin B₆** - Pyridoxine hydrochloride;
- (9) **Biotin (Vitamin H)** - d-biotin;
- (10) **Folacin** - Folic acid;
- (11) **Pantothenic acid** - Calcium pantothenate, Panthenol;
- (12) **Vitamin B₁₂** - Cyanocobalamin, Hydroxycobalamin;
- (13) **Vitamin K** - Phytolmenaquinone;
- (14) **Vitamin C** - Ascorbic acid, Sodium ascorbate, Calcium ascorbate, Ascorbyl-6-palmitate;
- (15) **Choline** - Choline bitartrate, Choline chloride;
- (16) **Inositol**;
- (17) **Selenium** - Sodium selenite.

The product shall be free of lumps and shall be uniform in appearance. It shall be free from added starch, added colour and added flavour. It shall not have rancid taste and musty odour.

It may contain food additive listed below, —

Food Additives	Maximum level in 100 ml of the ready-to-drink product
pH – adjusting agents	
Sodium hydroxide	Limited by good manufacturing practice and within the limits for Sodium and Potassium in all types of infant formulae
Sodium hydrogen carbonate	
Sodium carbonate	
Potassium Hydroxide	
Potassium hydrogen Carbonate	
Potassium Carbonate	
Calcium hydroxide	
Sodium Citrate	Limited by good manufacturing practice in all types of infant formulae
Potassium Citrate	
L (+) Lactic Acid	
L (+) Lactic acid producing cultures	
Citric Acid	
Antioxidants	1 mg in all types of infant formulae
Mixed tocopherols concentrate and L-Ascorbyl palmitate	0.4 gram
Mono and Diglycerides	

It shall conform to the following requirements namely:

1.	Moisture, per cent by weight (not more than)	4.5
2.	Total milk protein, per cent by weight (not less than) and not more than	10.0 16.0
3.	Total fat, percent by weight (not less than)	18.0
	Milk Fat, percent by weight (not less than)	12.0
	Linoleate per 100 gram (not less than)	1.398g
4.	Total ash, per cent by weight (not more than)	8.5
5.	Ash insoluble in dilute Hydrochloric acid, per cent by weight (not more than)	0.1
6.	Solubility:	
	(a) Solubility Index maximum	2.0ml
	(b) Solubility per cent by weight (not less than)	98.5
7.	Vitamin A (as retinol) μg . per 100 g. (not less than)	350 μg
8.	Added Vitamin D (expressed as Cholecalciferol or Ergocalciferol) μg . per 100g. (not less than)	4.5 μg
9.	Vitamin C, mg per 100 g. (not less than)	35 mg
10.	Thiamine, μg per 100 g. (not less than)	185 μg
11.	Riboflavin, μg per 100 g. (not less than)	275 μg
12.	Niacin, μg per 100 g. (not less than)	1160 μg
13.	Pyridoxine μg per 100 g. (not less than)	160 μg
14.	Folic acid, μg per 100 g. (not less than)	20 μg
15.	Pantothenic acid, mg per 100 g. (not less than)	1.4 mg
16.	Vitamin B ₁₂ , μg per 100 g. (not less than)	0.7 μg
17.	Choline, mg per 100 g. (not less than)	32 mg
18.	Vitamin K μg per 100 g. (not less than)	18 μg
19.	Biotin, μg per 100 g. (not less than)	7.0 μg
20.	Vitamin E (as α -tocopherol compounds) IU per 100g. (not less than)	3.15 IU
21.	Sodium mg per 100 g. (not less than)	90 mg
22.	Potassium, mg per 100 g. (not less than)	370 mg
23.	Chloride, mg per 100 g. (not less than)	250 mg
24.	Calcium, mg per 100 g. (not less than)	230 mg
25.	Phosphorous, mg per 100 g. (not less than)	115 mg
26.	Magnesium, mg per 100 g. (not less than)	22 mg
27.	Iron, mg per 100 g. (not less than)	5.0 mg
28.	Iodine, μg per 100 g. (not less than)	20 μg
29.	Copper, μg per 100 g. (not less than)	280 μg
30.	Zinc, mg per 100 g. (not less than) and not more than	2.5 mg 5.0 mg
31.	Manganese, μg per 100g. (not less than)	20 μg
32.	Selenium, μg per 100 g. (not less than)	14 μg
33.	Bacterial count, per g. (not more than)	10,000
34.	Coliform count absent in	0.1 gram
35.	Yeast and mould count absent in	0.1 gram
36.	Salmonella and Shigella absent in	25 gram
37.	E. coli absent in	0.1 gram
38.	Staphylococcus aureas absent in	0.1 gram

Premature/Low birth weight infant milk substitutes—

Provided that the premature/low birth weight infant milk substitutes shall also meet the following requirement in addition to the requirements mentioned above:—

- (1) Protein shall be 2.25 - 2.75 gram per 100 kcal
- (2) Mineral contents shall not be less than 0.5 gram per 100 kcal. The Calcium: Phosphorous ratio shall be 2:1. The Sodium, Potassium and Chloride combined together shall be not less than 40 milli equivalent per Litre;
- (3) Whey: Casein ratio shall be 60:40. Essential amino acids should include taurine, cystine, tyrosine and histidine;

Lactose free infant milk substitute**Lactose and sucrose free infant milk substitute Sucrose free infant milk substitute**

Provided that the lactose free or lactose and sucrose free or sucrose free infant milk substitutes shall also meet the following requirement in addition to the requirements mentioned in the standard, provided that in these three products edible vegetable oil may be used in place of milk fat and lecithin may be used as an emulsifier:—

- (1) Soy protein-based, lactose-free formula shall have soy-protein and carbohydrate as glucose, dextrose, dextrin/maltodextrin, maltose and/or sucrose;
- (2) Lactose-free cow's/buffalo's milk-based formulas shall have carbohydrate as glucose, dextrose, dextrin/maltodextrin, maltose and sucrose.

Hypoallergenic infant milk substitutes

Provided that the Hypoallergenic infant milk substitutes shall also meet the following requirement in addition to the requirements mentioned in the standard:—

- (1) Protein shall be hydrolyzed whey or casein or;
- (2) 100% free amino acids as a protein source;

It shall be packed in hermetically sealed, clean and sound containers or in flexible pack made from film or combination or any of the substrate made of Board paper, polyethylene, polyester metallised film or in such a way to protect from deterioration. It shall be packed in nitrogen or a mixture of nitrogen and carbon dioxide."

(3) Milk-cereal Based Complementary Food Milk-cereal based complementary food commonly called as weaning food or supplementary food means foods based on milk, cereal and/or legumes (pulses), soyabean, millets, nuts and edible oil seeds, processed to low moisture content and so fragmented as to permit dilution with water, milk or other suitable medium.

Milk-cereal based complementary food is intended to supplement the diet of infants after the age of six months.

Milk cereal based complementary food are obtained from milk, variety of cereals, pulses, soyabean, millets, nuts and edible oil seeds after processing. It may contain edible vegetable oils, milk solid, various carbohydrates such as sucrose, dextrose, dextrins/ maltodextrin, maltose and lactose, calcium salts; phosphates and citrates and other nutritionally significant minerals and vitamins. It shall contain a minimum of 10 per cent milk protein by weight of the product. It shall also contain minimum 5 per cent milk fat by weight. It shall not contain hydrogenated fats containing trans-fatty acids. It may contain fungal α amylase upto a maximum extent of 0.025 percent by weight, fruits and vegetables, egg or egg products. It may also include amino acids such as lysine, methionine, taurine, carnitine etc.

The source of Vitamin Compounds and Mineral Salts may be used from,—

- (1) **Calcium (Ca)** - Calcium carbonate, Calcium phosphate tribasic, Calcium sulphate;
- (2) **Phosphorous (P)** - Calcium phosphate tribasic;
- (3) **Chloride (Cl)** - Sodium chloride;

- (4) **Iron (Fe)** - Hydrogen reduced iron, Electrolytic iron;
 (5) **Magnesium (Mg)** - Magnesium chloride, Magnesium oxide, Magnesium phosphate dibasic;
 (6) **Sodium (Na)** - Sodium chloride;
 (7) **Zinc (Zn)** - Zinc sulphate;

Vitamins

- (1) **Vitamin A** - Retinyl acetate, Retinyl palmitate, Retinyl propionate;
 (2) **Provitamin A** - Beta-carotene;
 (3) **Vitamin D** - Vitamin D₂ -Ergocalciferol, Vitamin D₃ -Cholecalciferol, Cholecalciferol-cholesterol;
 (4) **Vitamin E** - d-alpha-tocopherol, dl-alpha-tocopherol, d-alpha-tocopheryl acetate, dl-alpha-tocopheryl acetate, d-alpha-tocopheryl succinate, dl-alpha-tocopheryl succinate;
 (5) **Thiamine (Vitamin B₁)** - Thiamine chloride hydrochloride, Thiamine mononitrate;
 (6) **Riboflavin (Vitamin B₂)** -Riboflavin, Riboflavin 5' -phosphate sodium;
 (7) **Niacin** - Nicotinamide, Nicotinic acid;
 (8) **Vitamin B₆** - Pyridoxine hydrochloride;
 (9) **Biotin (Vitamin H)** - d-biotin;
 (10) **Folacin** - Folic acid;
 (11) **Pantothenic acid** - Calcium pantothenate, Panthenol;
 (12) **Vitamin B₁₂** - Cyanocobalamin, Hydroxycobalamin;
 (13) **Vitamin K** - Phytolmenaquinone;
 (14) **Vitamin C** - Ascorbic acid, Sodium ascorbate, Calcium ascorbate, Ascorbyl-6-palmitate;
 (15) **Choline** - Choline bitartrate, Choline chloride;
 (16) **Inositol**;
 (17) **Selenium**- Sodium selenite.

It shall be in the form of powder, small granules or flakes, free from lumps and shall be uniform in appearance.

It shall be free from dirt and extraneous matter and free from preservatives and added colour and flavour. It shall be free from any material, which is harmful to human health.

It may contain the following additives, ---

Emulsifiers	Maximum level in 100 gm of the product on a dry weight basis
Lecithin	1.5 gms
Mono and Diglycerides	1.5 gms
PH – adjusting agents	
Sodium hydrogen carbonate	Limited by good manufacturing practice within the limit for sodium
Sodium carbonate	
Sodium Citrate	
Potassium hydrogen Carbonate	
Potassium Carbonate	
Potassium Citrate	
Sodium Hydroxide	
Calcium Hydroxide	
Potassium Hydroxide	
L (+) Lactic Acid	
Citric Acid	

Emulsifiers	Maximum level in 100 gm of the product on a dry weight basis
Antioxidants	
Mixed tocopherols concentrate	
-Tocopherol	300 mg/kg fat, singly or in combination
L-Ascorbyl Palmitate	200mg/kg fat

It shall conform to the following requirements, namely:—

1. Moisture, per cent by weight (not more than)	5.0
2. Total protein, per cent by weight (not less than)	15.0
3. Fat, per cent by weight (not less than)	7.5
4. Total Carbohydrate, per cent by weight (not less than)	55.0
5. Total ash, per cent by weight (not more than)	5.0
6. Ash insoluble in dilute Hydrochloric acid, per cent by weight (not more than)	0.1
7. Crude fibre (on dry basis) per cent by weight (not more than)	1.0
8. Vitamin A (as retinol) µg per 100 g. (not less than)	350 µg
9. Added Vitamin D, µg per 100 g. (expressed as Cholecalciferol or Ergocalciferol (not less than)	5 µg
10. Vitamin C, mg per 100 g. (not less than)	25 mg
11. Thiamine (as hydrochloride), mg per 100 g. (not less than)	0.5 mg
12. Riboflavin, mg per 100 g. (not less than)	0.3 mg
13. Niacin, mg per 100 g. (not less than)	3.0 mg
14. Folic acid µg per 100 g. (not less than)	20 µg
15. Iron, mg per 100 g. (not less than)	5.0 mg
16. Zinc mg per 100 g. (not less than)	2.5 mg
and not more than	5.0 mg
17. Bacterial count, per g. (not more than)	10,000
18. Coliform count absent in	0.1 gram
19. Yeast and mould count absent in	0.1 gram
20. Salmonella and Shigella absent in	25 gram
21. E. coli absent in	0.1 gram
22. Staphylococcus aureas absent in	0.1 gram

It shall be packed in hermetically sealed, clean and sound containers or in flexible pack made from film or combination or any of the substrate made of Board paper, polyethylene, polyester metallised film or in such a way to protect from deterioration.

(4) Processed Cereal Based Complementary Food commonly called as weaning food or supplementary food means foods based on cereal and/or legumes (pulses), soyabean, millets, nuts and edible oil seeds, processed to low moisture content and so fragmented as to permit dilution with water, milk or other suitable medium.

Processed cereal based complementary food are intended to supplement the diet of infants after the age of six months and up to the age of two years.

Processed cereal based complementary food are obtained from variety of cereals, pulses, soyabean, millets, nuts and edible oil seeds after processing. It shall contain milled cereal and legumes combined not less than 75 percent. Where the product is intended to be mixed with water before consumption, the minimum content of protein shall not be less than 15% on a dry weight basis and the PER shall not be less than 70% of that of casein. The sodium content of the products shall not exceed 100 mg/100 gram of the ready-to-eat product.

Hydrogenated fats containing trans-fatty acids shall not be added to the products. It may also contain following ingredients: - protein concentrates, essential amino acids (only natural L forms of amino acids shall be used), iodized salt; milk and milk products; eggs; edible vegetable oils and fats; fruits and vegetables; various carbohydrates such as sucrose, dextrose, dextrin, maltose dextrin, lactose, honey, corn syrup; malt; potatoes.

The source of Vitamin Compounds and Mineral Salts may be used from,—

- (1) **Calcium (Ca)** - Calcium carbonate, Calcium phosphate tribasic, Calcium sulphate;
- (2) **Phosphorous (P)** - Calcium phosphate tribasic, Phosphoric acid;
- (3) **Chloride (Cl)** - Sodium chloride, Hydrochloric acid;
- (4) **Iron (Fe)** - Hydrogen reduced iron, Electrolytic iron;
- (5) **Sodium (Na)** - Sodium chloride;
- (6) **Zinc (Zn)** - Zinc acetate, Zinc chloride, Zinc oxide, Zinc sulphate;

Vitamins

- (1) **Vitamin A** - Retinyl acetate, Retinyl palmitate, Retinyl propionate;
- (2) **Provitamin A** - Beta-carotene;
- (3) **Vitamin D** - Vitamin D₂ - Ergocalciferol, Vitamin D₃ - Cholecalciferol, Cholecalciferol-cholesterol;
- (4) **Vitamin E** - d-alpha-tocopherol, dl-alpha-tocopherol, d-alpha-tocopheryl acetate, dl-alpha-tocopheryl acetate, d-alpha-tocopheryl succinate, dl-alpha-tocopheryl succinate;
- (5) **Thiamine (Vitamin B₁)** - Thiamine chloride hydrochloride, Thiamine mononitrate;
- (6) **Riboflavin (Vitamin B₂)** - Riboflavin, Riboflavin 5'-phosphate sodium;
- (7) **Niacin** - Nicotinamide, Nicotinic acid;
- (8) **Vitamin B₆** - Pyridoxine hydrochloride;
- (9) **Biotin (Vitamin H)** - d-biotin;
- (10) **Folacin** - Folic acid;
- (11) **Pantothenic acid** - Calcium pantothenate, Panthenol;
- (12) **Vitamin B₁₂** - Cyanocobalamin, Hydroxycobalamin;
- (13) **Vitamin K** - Phylomenaquinone;
- (14) **Vitamin C** - Ascorbic acid, Sodium ascorbate, Calcium ascorbate, Ascorbyl-6-palmitate;
- (15) **Choline** - Choline bitartrate, Choline chloride;
- (16) **Inositol**;
- (17) **Selenium** - Sodium selenite.

It shall be in the form of powder, small granules or flakes, free from lumps and shall be uniform in appearance.

All ingredients, including optional ingredients, shall be clean, safe, suitable and of good quality. It shall be free from preservatives, added colour and flavour.

It may contain the following food additives:—

<i>Name of the Food Additives</i>	<i>Maximum Level in a 100 g of Product on a dry weight basis</i>
Emulsifiers	
Lecithin	1.5 gram
Mono and Diglycerides	1.5 gram
pH Adjusting Agents	
Sodium hydrogen carbonate	Limited by good manufacturing practice and within the limits for sodium
Potassium hydrogen carbonate}	Limited by good manufacturing practice
Calcium carbonate}	
L(+) Lactic acid	
Citric acid	

<i>Name of the Food Additives</i>	<i>Maximum Level in a 100 g of Product on a dry weight basis</i>
Antioxidants	
Mixed tocopherols concentrate}	
Alpha-tocopherol}	300 mg/kg fat, singly or in combination
L-Ascorbyl palmitate	200 mg/kg fat
L-Ascorbic acid and its sodium and potassium salts	50 mg, expressed as ascorbic acid and within limits for sodium
Enzymes	
Malt carbohydrates	Limited by good manufacturing practice
Leavening Agents	
Ammonium carbonate}	
Ammonium hydrogen carbonate}	Limited by good manufacturing practice

It shall also conform to the following requirements namely:—

(1) Moisture, per cent by weight (not more than)	4.0
(2) Total protein, per cent by weight (not less than)	15.0
(3) Total Carbohydrate, per cent by weight (not less than)	55.0
(4) Total ash, per cent by weight (not more than)	5.0
(5) Ash insoluble in dilute Hydrochloric acid, per cent by weight (not more than)	0.1
(6) Crude fibre (on dry basis) per cent by weight (not more than)	1.0
(7) Vitamin A (as retinol) µg per 100 g. (not less than)	350 µg
(8) Added Vitamin D, µg per 100 g. (expressed as Cholecalciferol or Ergocalciferol (not less than)	5 µg
(9) Vitamin C, mg per 100 g. (not less than)	25 mg
(10) Thiamine (as hydrochloride), mg per 100 g. (not less than)	0.5 mg
(11) Riboflavin, mg per 100 g. (not less than)	0.3 mg
(12) Niacin, mg per 100 g. (not less than)	3.0 mg
(13) Folic acid µg per 100 g. (not less than)	20.0 µg
(14) Iron, mg per 100 g. (not less than)	5.0 mg
(15) Zinc mg per 100 g. (not less than)	2.5 mg
and not more than	5.0 mg
(16) Bacterial count, per g. (not more than)	10,000
(17) Coliform count absent in	0.1 gram
(18) Yeast and mould count absent in	0.1 gram
(19) Salmonella and Shigella absent in	25 gram
(20) E. coli absent in	0.1 gram
(21) Staphylococcus aureas absent in	0.1 gram

It shall be packed in hermetically sealed clean and sound containers or in flexible pack made from film or combination of any or the substrate made of board paper, polyethylene, polyester, metalised film or aluminum foil in such a way to protect from deterioration."

(5) Follow-Up Formula-Complementary Food means the product prepared by spray drying of the milk of cow or buffalos or mixture thereof. It may contain vegetable protein. Follow-up formula based on milk shall be prepared from ingredients mentioned below except that a minimum of 3 gram per 100 available Calories (or 0.7 gram per 100 kilojoules) of protein shall be derived from whole or skimmed milk as such, or with minor modification that does not substantially impair the vitamin or mineral content of the milk and which represents a minimum of 90% of the total protein.

Follow-up formula for use as a liquid part of the complementary diet for infants **after the age of six months and up to the age of two years** when prepared in accordance with the instructions for use, 100 ml of the ready-for-consumption product shall provide not less than 60 kcal (or 250 kJ) and not more than 85 kcal (or 355 kJ).

Follow-up formula shall contain the following nutrients indicated below:

- (a) **Protein** - Not less than 3.0 gram per 100 available calories (or 0.7 gram per 100 available kilojoules).
Not more than 5.5 g per 100 available calories (or 1.3 g per 100 available kilojoules).

(Protein shall be of nutritional quality equivalent to that of casein or a greater quantity of other protein in inverse proportion to its nutritional quality. The quality of the protein shall not be less than 85% of that of casein).

Essential amino acids may be added to follow-up formula to improve its nutritional value. Only L forms of amino acids shall be used.

- (b) **Fat** - Not less than 4 g per 100 Calories (0.93 gram per 100 available kilojoules)
Not more than 6 gram per 100 calories (1.4 gram per 100 available kilojoules)

Linoleic acid (in the form of glyceride) - Not less than 310 mg
(in the form per 100 Calories)
(or 74.09 mg per 100 available of glyceride)

The products shall contain nutritionally available carbohydrates suitable for the feeding of the older infant and young child in such quantities as to adjust the product to the energy density in accordance with the requirements given above.

It may also contain other nutrients when required to ensure that the product is suitable to form part of a mixed feeding scheme intended for use after six months of age. When any of these nutrients is added, the food shall contain not less than Recommended Dietary Allowances (RDA) amounts of these nutrients.

The source of Mineral Salts and Vitamin Compounds may be used from, —

- (1) **Calcium (Ca)**-Calcium carbonate, Calcium chloride, Calcium citrate, Calcium phosphate monobasic, Calcium phosphate dibasic, Calcium phosphate tribasic;
- (2) **Phosphorous (P)**- Calcium phosphate monobasic, Calcium phosphate dibasic, Calcium phosphate tribasic, Magnesium phosphate dibasic, Potassium phosphate dibasic;
- (3) **Chloride (Cl)**-Calcium chloride, Choline chloride, Magnesium chloride, Manganese chloride, Sodium chloride, Sodium chloride iodized;
- (4) **Iron (Fe)**- Ferrous citrate Ferrous lactate, Ferrous sulphate, Ferric pyrophosphate;
- (5) **Magnesium (Mg)**- Magnesium chloride, Magnesium oxide, Magnesium phosphate dibasic;
- (6) **Sodium (Na)**- Sodium bicarbonate, Sodium chloride, Sodium chloride iodized, Sodium citrate, Sodium phosphate monobasic;
- (7) **Potassium (K)**- Potassium phosphate dibasic;
- (8) **Copper (Cu)**- Cupric citrate, Cupric sulphate;
- (9) **Iodine (I)**-Potassium iodide, Sodium iodide;
- (10) **Zinc (Zn)**- Zinc sulphate;
- (11) **Source of Manganese (Mn)**- Manganese chloride, Manganese sulphate.

Vitamins

- (1) **Vitamin A** - Retinyl acetate, Retinyl palmitate, Retinyl propionate;
- (2) **Provitamin A** - Beta-carotene;
- (3) **Vitamin D** - Vitamin D₂ - Ergocalciferol, Vitamin D₃ - Cholecalciferol, Cholecalciferol-cholesterol;
- (4) **Vitamin E** - d-alpha-tocopherol, dl-alpha-tocopherol, d-alpha-tocopheryl acetate, dl-alpha-tocopheryl acetate, d-alpha-tocopheryl succinate, dl-alpha-tocopheryl succinate;
- (5) **Thiamine (Vitamin B₁)** - Thiamine chloride hydrochloride, Thiamine mononitrate;
- (6) **Riboflavin (Vitamin B₂)** - Riboflavin, Riboflavin 5'-phosphate sodium,
- (7) **Niacin** - Nicotinamide, Nicotinic acid;
- (8) **Vitamin B₆** - Pyridoxine hydrochloride;
- (9) **Biotin (Vitamin H)** - d-biotin;
- (10) **Folacin** - Folic acid;
- (11) **Pantothenic acid** - Calcium pantothenate, Panthenol;
- (12) **Vitamin B₁₂** - Cyanocobalamin, Hydroxycobalamin;
- (13) **Vitamin K** - Phytolmenaquinone;
- (14) **Vitamin C** - Ascorbic acid, Sodium ascorbate, Calcium ascorbate, Ascorbyl-6-palmitate;
- (15) **Choline** - Choline bitartrate, Choline chloride;
- (16) **Inositol**;
- (17) **Selenium** - Sodium selenite.

The product shall be free of lumps and shall be uniform in appearance. It shall be free from added starch and added colour and flavour. It shall not have rancid taste and musty odour.

It may contain the following additives, —

Maximum Level in 100 ml of Product Ready-for-Consumption

pH-Adjusting Agents

Sodium hydrogen carbonate	} Limited by good Manufacturing Practice within the limit for sodium
Sodium carbonate	
Sodium citrate	
Potassium hydrogen carbonate	
Potassium carbonate	
Potassium citrate	
Sodium hydroxide	
Calcium hydroxide	
Potassium hydroxide	
L(+) Lactic acid	
Citric acid	

Antioxidants

Mixed tocopherols concentrate	3 mg singly or in combination
α - Tocopherol	
L-Ascorbyl palmitate	5 mg singly or in combination.

It shall also conform to the following requirements,—

S. No.	Characteristics	Requirements
1.	Moisture, per cent by weight (not more than)	4.5
2.	Total milk protein, per cent by weight (not less than) and (not more than)	13.5 24.75
3.	Total fat, per cent by weight (not less than) and (not more than)	18.0 27.0
	Linoleate per 100 gm (not less than)	1.398
4.	Total ash, per cent by weight (not more than)	8.5
5.	Ash insoluble in dilute Hydrochloric acid, per cent by weight (not more than)	0.1
6.	Solubility: Solubility Index maximum	2.0ml.
	Solubility per cent by weight (not less than)	98.5
7.	Vitamin A (as retinol) µg per 100 g. (not less than)	350 µg
8.	Added Vitamin D (expressed as Cholecalciferol or Ergocalciferol) µg per 100 g. (not less than)	4.5 µg
9.	Vitamin C, mg per 100 g. (not less than)	36 mg
10.	Thiamin, mcg per 100 g. (not less than)	180 µg
11.	Riboflavin, µg per 100 g. (not less than)	270 µg
12.	Niacin, µg per 100 g. (not less than)	1125 µg
13.	Pyridoxine µg per 100 g. (not less than)	202.50 µg
14.	Folic acid, µg per 100 g. (not less than)	20.0 µg
15.	Pantothenic acid, mg per 100 g. (not less than)	1.35 mg
16.	Vitamin B12, µg per 100 g. (not less than)	0.675 µg
17.	Choline, mg per 100 g. (not less than)	32 mg
18.	Vitamin K µg per 100 g. (not less than)	18 µg
19.	Biotin, µg per 100 g. (not less than)	6.75 µg
20.	Vitamin E (as α-tocopherol compounds) I.U. per 100g (not less than)	3.15 IU
21.	Sodium, mg per 100 g. (not less than)	90 mg
22.	Potassium, mg per 100 g. (not less than)	360 mg
23.	Chloride, mg per 100 g. (not less than)	247.50 mg
24.	Calcium, mg per 100 g. (not less than)	405 mg
25.	Phosphorous, mg per 100 g. (not less than)	270 mg
26.	Magnesium, mg per 100 g. (not less than)	27 mg
27.	Iron, mg per 100 g. (not less than)	5 mg
28.	Iodine, µg per 100 g. (not less than)	22.50 µg
29.	Copper, µg per 100 g. (not less than)	280 µg
30.	Zinc, mg per 100 g. (not less than) and (not more than)	2.5 mg 5.0 mg
31.	Manganese, µg per 100 g. (not less than)	20 µg
32.	Selenium, µg per 100 g. (not less than)	14 µg
33.	Bacterial count, per g. (not more than)	10,000
34.	Coliform count absent in	0.1 gram
35.	Yeast and mould count absent in	0.1 gram
36.	Salmonella and Shigella absent in	25 gram
37.	E. coli absent in	0.1 gram
38.	Staphylococcus aureas absent in	0.1 gram

It shall be packed in hermetically sealed, clean and sound containers or in flexible pack made from film or combination or any of the substrate made of Board paper, polyethylene, polyester metallised film or in such a way to protect from deterioration. It shall be packed in nitrogen or a mixture of nitrogen and carbon dioxide.

Regulation 5.1.10: Butter, Ghee & Milk Fats

(1) **Butter** means the fatty product derived exclusively from milk of Cow and/or Buffalo or its products principally in the form of an emulsion of the type water-in-oil. The product may be with or without added common salt and starter cultures of harmless lactic acid and / or flavour producing bacteria. Table butter shall be obtained from pasteurised milk and/ or other milk products which have undergone adequate heat treatment to ensure microbial safety. It shall be free from animal, body fat, vegetable oil and fat, mineral oil and added flavour. It shall have pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**.

Provided that where butter is sold or offered for sale without any indication as to whether it is table or desi butter, the standards of table butter shall apply.

It shall conform to the following requirements:

Product	Moisture	Milk Fat	Milk solids not Fat	Commonsalt
Table Butter	Not more than 16.0 percent m/m	Not more than 80.0 percent m/m	Not more than 1.5 percent m/m	Not more than 3.0 percent m/m
Desi Cooking Butter	—	Not less than 76.0 percent m/m	—	—

(2) **Ghee** means the pure clarified fat derived solely from milk or curd or from desi (cooking) butter or from cream to which no colouring matter or preservative has been added. The standards of quality of ghee produced in a State or Union Territory specified in column 2 of the Table below shall be as specified against the said State or Union Territory in the corresponding Columns 3,4,5 and 6 of the said Table.

S. No.	Name of the State/ Union Territory	Butyro Refractometer reading at 40°C	Minimum Reichert Value	Percentage of	
				FFA as oleic acid (max.)	Moisture (Max.)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1.	Andhra Pradesh	40.0 to 43.0	24	3	0.5
2.	Andaman & Nicobar Islands	41.0 to 44.0	24	3	0.5
3.	Arunachal Pradesh	40.0 to 43.0	26	3	0.5
4.	Assam	40.0 to 43.0	26	3	0.5
5.	Bihar	40.0 to 43.0	28	3	0.5
6.	Chandigarh	40.0 to 43.0	28	3	0.5
7.	Chattisgarh	40.0 to 44.0	26	3	0.5
8.	Dadra and Nagar haveli	40.0 to 43.0	24	3	0.5
9.	Delhi	40.0 to 43.0	28	3	0.5
10.	(a) Goa	40.0 to 43.0	26	3	0.5
	(b) Daman & Diu	40.0 to 43.5	24	3	0.5
11.	Gujarat				
	(a) Areas other than cotton tract areas	40.0 to 43.5	24	3	0.5
	(b) Cotton tract areas	41.5 to 45.0	21	3	0.5

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
12.	Haryana				
	(a) Areas other than cotton tract areas	40.0 to 43.0	28	3	0.5
	(b) Cotton tract areas	40.0 to 43.0	26	3	0.5
13.	Himachal Pradesh	40.0 to 43.0	26	3	0.5
14.	Jammu & Kashmir	40.0 to 43.0	26	3	0.5
15.	Jharkhand	40.0 to 43.0	28	3	0.5
16.	Karnataka				
	(a) Areas other than Belgaum district	40.0 to 43.0	26	3	0.5
	(b) Belgaum district	40.0 to 44.0	26	3	0.5
17.	Kerala	40.0 to 43.0	26	3	0.5
18.	Lakshwadeep	40.0 to 43.0	26	3	0.5
19.	Madhya Pradesh				
	(a) Areas other than cotton tract areas	40.0 to 44.0	26	3	0.5
	(b) Cotton tract areas	41.5 to 45.0	21	3	0.5
20.	Maharashtra				
	(a) Areas other than cotton tract areas	40.0 to 43.0	26	3	0.5
	(b) Cotton tract areas	41.5 to 45.0	21	3	0.5
21.	Manipur	40.0 to 43.0	26	3	0.5
22.	Meghalaya	40.0 to 43.0	26	3	0.5
23.	Mizoram	40.0 to 43.0	26	3	0.5
24.	Nagaland	40.0 to 43.0	26	3	0.5
25.	Orissas	40.0 to 43.0	26	3	0.5
26.	Pondicherry	40.0 to 43.0	26	3	0.5
27.	Punjab	40.0 to 43.0	28	3	0.5
28.	Rajasthan				
	(a) Areas other than Jodhpur District	40.0 to 43.0	26	3	0.5
	(b) Jodhpur district	41.5 to 45.0	21	3	0.5
29.	Tamil Nadu	41.0 to 44.0	24	3	0.5
30.	Tripura	40.0 to 43.0	26	3	0.5
31.	Uttar Pradesh	40.0 to 43.0	26	3	0.5
32.	Uttarakhand	40.0 to 43.0	26	3	0.5
33.	West Bengal				
	(a) Areas other than Bishnupur sub division	40.0 to 43.0	28	3	0.5
	(b) Bishnupur sub division	41.5 to 45.0	21	3	0.5
34.	Sikkim	40.0 to 43.0	28	3	0.5

Explanation.—By cotton tract is meant the areas in the States where cotton seed is extensively fed to the cattle and so notified by the State Government concerned.

(3) Milkfat / Butter oil and Anhydrous Milk fat / Anhydrous Butter oil means the fatty products derived exclusively from milk and/ or products obtained from milk by means of process which result in almost total removal of water and milk solids not fat. It shall have pleasant taste and flavour free from off odour and rancidity. It shall be free from vegetable oil/ fat, animal body fat, mineral oil, added flavour and any other substance foreign to milk. It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

Requirements	Milk fat/Butter Oil	Anhydrous milk fat/ Anhydrous Butter Oil
(i) B.R reading at 40°C	40-44	40-44
(ii) Moisture m/m	Not more than 0.4 percent	Not more than 0.1 percent
(iii) Milk Fat m/m	Not less than 99.6 percent	Not less than 99.8 percent
(iv) Reichert Value	Not less than 24	Not less than 24
(v) F.F.A as oleic acid	Not more than 0.4 percent	Not more than 0.3 percent
(vi) Peroxide Value (milli eqvt of Oxygen/ Kg fat)	Not more than 0.6 percent	Not more than 0.3 percent
(vii) Boudouins Test	Negative	Negative

Regulation 5.1.11: CHAKKA & SHRIKHAND

(1) Chakka—means a white to pale yellow semi-solid product of good texture and uniform consistency obtained by draining off the whey from the Yoghurt obtained by the lactic fermentation of cow's milk, buffalo's milk, skimmed milk and recombined or standardised milk which has been subjected to minimum heat treatment equivalent to that of pasteurisation. It shall have pleasant Yoghurt/Dahi like flavour. It shall not contain any ingredient foreign to milk. It shall be free from mouldness and free from signs of fat or water seepage or both. It shall be smooth and it shall not appear dry. It shall not contain extraneous colour and flavours. It shall conform to the following requirements, namely :—

Chakka	Skimmed milk Chakka	
(i) Total solids, per cent by weight	Min. 30	Min. 20
(ii) Milk fat (on dry basis) per cent by weight	Min. 33	Max. 5
(iii) Milk protein (on dry basis) per cent by weight	Min. 30	Min. 60
(iv) Titrable acidity (As lactic acid) per cent by weight	Max. 2.5	Max. 2.5
(v) Total ash (on dry basis) per cent by weight	Max. 3.5	Max. 5.0

Chakka when sold without any indication shall conform to the standards of Chakka.

(2) Shrikhand—means the product obtained from chakka or Skimmed Milk Chakka to which milk fat is added. It may contain fruits, nuts, sugar, cardamom, saffron and other spices. It shall not contain any added colouring and artificial flavouring substances. It shall conform to the following specifications, namely:—

(i) Total solids, per cent by weight	Not less than 58
(ii) Milk fat (on dry basis) per cent by weight	Not less than 8.5
(iii) Milk protein (on dry basis) per cent by weight	Not less than 9
(iv) Titrable acidity (on dry basis) per cent by weight	Not more than 1.4
(v) Sugar (Sucrose) (on dry basis) per cent by weight	Not more than 72.5
(vi) Total ash (on dry basis) per cent by weight	Not more than 0.9

In case of Fruits Shrikhand it shall contain Milk fat (on dry basis) per cent by weight... Not less than 7.0 and Milk Protein (on dry basis) per cent by weight... Not less than 9.0.

Regulation 5.1.12: Fermented Milk Products

(1) **Yoghurt¹** means a coagulated product obtained from toned milk, pasteurized or boiled milk by lactic acid fermentation through *Lactobacillus bulgaricus delbrückii* var-*bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*. It may also contain cultures of *Bifidobacterium bifidus* and *Lactobacillus acidophilus* and if added, the declaration to this effect shall be made on the label. The product shall have smooth surface and custard like consistency with no whey separation. It may also contain –

- (i) Milk powder, skimmed milk powder, whey powder, whey proteins, water soluble milk proteins, caseinates, manufactured from pasteurized products and lactose enzyme preparation;
- (ii) Sugar, corn-syrup or glucose syrup in case of sweetened, flavoured and fruit yoghurt only;
- (iii) Fruits, fruit pulp, jam, fruit syrup, fruit juice etc. in flavoured and fruit yoghurt only;
- (iv) Permitted colours and flavours in flavoured and fruit yoghurt only.

It may contain permitted stabilizers upto a maximum limit of 0.5 percent by weight. It shall also meet the following requirements, namely:—

	Yoghurt Plain	Yoghurt skimmed	Yoghurt Sweetened and/ or flavoured	Fruit yoghurt
(i) Total milk solids percent by weight not less than	13.5	11.0	13.5	10.0
(ii) Milk fat, percent by weight, not less than	3.0	0.5	3.0	1.5
(iii) Sugar, percent by weight, not less than	-	-	6.0	6.0
(iv) Protein, percent by weight, not less than	3.2	3.2	3.2	2.6

Titration acidity of the product shall be from 0.8 to 1.2 percent by weight (as lactic acid) The specified lactic acid bacterial count per gram of the product shall not be less than 10,00,000 and *Escherichia. Coli* shall be absent in the product.

The type of yoghurt shall be clearly indicated on the label otherwise standard of Plain yoghurt shall apply.

Note – The yoghurt subjected to heat treatment after fermentation at temperature not less than 65°C shall be labeled as “Therminised or Heat Treated Yoghurt” and shall conform to the above parameters except the minimum requirement of specific lactic acid bacterial count per gm.

Yoghurt² means a coagulated product obtained from pasteurised or boiled milk or concentrated milk, pasteurised skimmed milk and/or pasteurised cream or a mixture of two or more of these products by lactic acid fermentation through the action of *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*. It may also contain cultures of *Bifidobacterium bifidus* and *Lactobacillus acidophilus* and if added a declaration to this effect shall be made on the label. The microorganisms in the final product must be viable and abundant. It may contain milk powder, skimmed milk powder, unfermented buttermilk, concentrated whey, whey powder, whey protein, whey protein concentrate, water soluble milk proteins, edible casein, and caseinates manufactured from pasteurised products. It may also contain sugar, corn syrup or glucose syrup in sweetened yoghurt or fruits in fruits yoghurt. It shall have smooth surface and thick consistency without separation of whey. It shall be free from vegetable oil/ fat, animal body fat, mineral oil and any other substance foreign to milk. The product may contain food additives permitted in **Appendix**

¹ This standard for Yoghurt is currently in force, the revised standard vide GSR 356 (E) dated 7th June, 2005 is pending final approval and are currently deferred till 31st January, 2011

² This is the revised standard for Yoghurt vide GSR 356 (E) dated 7th June, 2005, pending final approval and are currently deferred till 31st January, 2011

A. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

Product	Milk Fat	Milk solids not fat	Milk protein	Sugar
(i) Yoghurt percent m/m	Not less than 3.0 percent m/m	Not less than 8.5 percent m/m	Not less than 3.2 —	—
(ii) Partly skimmed Yoghurt	Not less than 0.5 percent m/m & Not more than 3.0 percent m/m	Not less than 8.5 percent m/m	Not less than 3.2 percent m/m	—
(iii) Skimmed Yoghurt	Not more than 0.5 percent m/m	Not less than 8.5 percent m/m	Not less than 3.2 percent m/m	—
(iv) Sweetened Flavoured Yoghurt	Not less than 3.0 percent m/m	Not less than 8.5 percent m/m	Not less than 3.2 percent m/m	Not less than 6.0 percent m/m
(v) Fruit Yoghurt	Not less than 1.5 percent m/m	Not less than 8.5 percent m/m	Not less than 2.6 percent m/m	Not less than 6.0 percent m/m

Provided that Titrable acidity as lactic acid shall not be less than 0.85 percent and not more than 1.2 percent. The specific lactic acid producing bacterial count per gram shall not be less than 10,00,000. Provided further that the type of Yoghurt shall be clearly indicated on the label otherwise standards of plain Yoghurt shall apply. The Yoghurt subjected to heat treatment after fermentation at temperature not less than 65 degree C shall be labelled as Thermised or Heat Treated Yoghurt and shall conform to the above parameters except the minimum requirement of specific lactic acid producing count per gram.

Regulation 5.1.13 : Whey Products

(1) **Whey Powder** means the product obtained by spray or roller drying sweet whey or acid whey from which major portion of milk fat has been removed. Sweet Whey means the fluid separated from the curd after the coagulation of milk, cream, skimmed milk or buttermilk in the manufacture of cheese, casein or similar products, principally with non-animal rennet type enzymes.

Acid Whey is obtained after coagulation of milk, cream, skimmed milk or buttermilk, principally with acids of the types used for manufacture of edible acid casein, chhana, paneer, or fresh cheese. It shall be of uniform colour with pleasant taste and flavour free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in **Appendix A**. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

Requirements	Whey Powder	Acid Whey Powder
(i) Moisture	Not more than 5.0 percent	Not more than 4.5 percent
(ii) Milk Fat	Not more than 2.0 percent m/m	Not more than 2.0 percent m/m
(iii) Milk Protein (N x 6.38)	Not less than 10.0 percent m/m	Not less than 7.0 percent m/m
(iv) Total Ash	Not more than 9.5 percent m/m	Not more than 15.0 percent m/m
(v) pH (in 10.0% solution)	Not less than 5.1	Not more than 5.1
(vi) Lactose content expressed as anhydrous Lactose	Not less than 61.0 percent m/m	Not less than 61.0 percent m/m

Note: (i) Although the powders may contain both anhydrous lactose and lactose monohydrates, the lactose content is expressed as anhydrous lactose.
(ii) 100 parts of lactose monohydrate contain 95 parts of anhydrous lactose.

Regulation 5.1.14: Casein Products

(1) **Edible Casein Products** mean the products obtained by separating, washing and drying the coagulum of skimmed milk.

(2) **Edible acid casein** means the product obtained by separating, washing and drying the acid precipitated coagulum of skimmed milk.

(3) **Edible non-animal rennet casein** means the product obtained after washing and drying the coagulum remaining after separating the whey from the skimmed milk which has been coagulated by non-animal rennet or by other coagulating enzymes

(4) **Edible caseinate** means the dry product obtained by reaction of edible casein or fresh casein curd with food grade neutralising agents and which have been subjected to an appropriate heat treatment. It shall be qualified by the name of the cation and the drying process used (Spray or Roller dried).

The products shall be white to pale cream or have greenish tinge; free from lumps and any unpleasant foreign flavour, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

Requirements	Non-animal rennet Casein	Acid Casein	Caseinate
(i) Moisture	Not more than 12.0 percent m/m	Not more than 12.0 percent m/m	Not more than 8.0 percent m/m
(ii) Milk Fat	Not more than 2.0 percent m/m	Not more than 2.0 percent m/m	Not more than 2.0 percent m/m
(iii) Milk Protein (Nx6.38)	Not less than 84.0percent m/m	Not less than 90.0percent m/m	Not less than 88.0percent m/m
(iv) Casein in Protein	Not less than 95.0 percent m/m	Not less than 95.0percent m/m	Not less than 95.0percent m/m
(v) Ash including P ₂ O ₅	Not less than 7.5 percent m/m	Not more than 2.5percent m/m	—
(vi) Lactose	Not more than 1.0percent m/m	Not more than 1.0 percent m/m	Not more than 1.0 percent m/m
(vii) Free Acid ml 0.1N NaOH / gm	—	Not more than 0.27percent	—
(viii) pH Value in 10%	—	—	Not more than 8.0

Part 5.2: Fats, Oils And Fat Emulsions**Regulation 5.2.1 Definition**

(1) **“De-oiled meal”** means the residual material left over when oil is extracted by a solvent from any oil-bearing material;

(2) **“Hydrogenation”** means the process of addition of hydrogen to an edible vegetable oil using a catalyst to produce a fat with semi-solid consistency;

(3) **“Margarine”** means an emulsion of edible oils and fats with water;

(4) **“Refined vegetable oil”** means any vegetable oil which is obtained by expression or solvent extraction of vegetable oil bearing materials, deacidified with alkali and/or by physical refining and/or by miscella refining using permitted food grade solvents followed by bleaching with absorbent earth and/or activated carbon and deodorized with steam without using any other chemical agents

(5) **“Refining”** means a process by which an expressed vegetable oil or a solvent-extracted oil is deacidified—

(i) With alkali, or

(ii) by physical refining, or both, or

(iii) By miscella refining using permitted food grade solvent, followed by bleaching with absorbent earth and/or activated carbon or both of them and deodorized with steam without using any other chemical agent;

(iv) refining includes the process of degumming using phosphoric acid

(6) “**Solvent-extracted oil**” means any vegetable oil obtained from oil-bearing material by the process of extraction by a solvent;

(7) “**Solvent-extracted edible flour**” means the ground material obtained from specially prepared deoiled meal, that is, the residual material left over when oil is extracted by a solvent from oil cake immediately following the single-pressing of good quality edible oilseeds;

(8) “**Vegetable oils**” means oils produced from oilcakes or oilseeds or oil-bearing materials of plant origin and containing glycerides;

(9) “**Vegetable oil product**” means any product obtained for edible purposes by subjecting one or more edible oils to any or a combination of any of the processes or operations, namely, refining, blending, hydrogenation or interesterification and winterization (process by which edible fats and oils are fractionated through cooling), and includes any other process which may be notified by the Central Government in the official Gazette;

Regulation 5.2.2 OILS:

(1) **Coconut Oil (*Naryal Ka tel*)** means the oil expressed from copra obtained from the kernel of *Cocos mucifera* nuts. It shall be clear and free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances, or mineral oil. It shall conform to the following standards:—

Butyro-refractometer reading at 40°C.	34.0 to 35.5
	Or
Refractive Index at 40°C	1.4481-1.4491
Saponification value	Not less than 250
Iodine value	7.5 to 10.
Polenske Value	Not less than 13
Unsaponifiable matter	Not more than 1.0 per cent.
Acid value	Not more than 6.0 per cent.
Test for argemone oil shall be negative.	

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under Regulation 5.2.2 (16) The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(2) **Cotton Seed Oil (*Binola Ka Tel*)** means the oil extracted from clean, sound delinted and decorticated cotton seeds (genus *Gossypium*) It shall be refined. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards:—

Butyro-refractometer reading at 40°C.	55.6 to 60.2
	Or
Refractive Index at 40°C	1.4630-1.4660
Saponification value	190 to 198
Iodine value	98 to 112.
Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 per cent.
Acid value	Not more than 0.50 per cent.
There shall be no turbidity after keeping the filtered sample at 30°C for 24 hours	
Bellier Test (Turbidity temperature-Acetic acid method)	19.0°C -21.0°C

Test for Argemone oil shall be negative

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(3) GROUNDNUT OIL (*moongh-phali-ka tel*) means the oil expressed from clean and sound groundnuts (*Arachis hypogaea*) It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water added colouring or flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards:—

Butyro-refractometer reading at 40°C	54.0 to 57.1
Or	
Refractive Index at 40°C	1.4620-1.4640
Saponification value	188 to 196
Iodine value	85 to 99.
Unsaponifiable matter	Not more than 1.0 per cent.
Acid value	Not more than 6.0 percent
Bellier test Turbidity temperature Acetic acid method	39°C to 41°C

Test for argemone oil shall be negative.

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(4) Linseed Oil (*Tisi ka tel*) means the oil obtained by process of expressing clean and sound linseed (*Linum usitatissimum*) It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substance, or mineral oil. It shall conform to the following standards:—

Butyro-refractometer reading at 40°C	69.5-74.3
Or	
Refractive Index at 40°C	1.4720-1.4750
Saponification value	188 to 195
Iodine value	Not less than 170
Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 per cent.
Acid value	Not more than 4.0 percent

Test for argemone oil shall be negative.

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(5) Mahua Oil means the oil expressed from clean and sound seeds or nuts of *Madhuca (Bassi latifolia or B. longifolia or a mixture of both)* It shall be clear and shall be free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances, or mineral oil. It shall be refined and shall conform to the following standards:—

Butyro-refractometer reading at	40°C 49.5 to 52.7
	Or
Refractive Index at 40°C	1.4590 - 1.4611
Saponification value	187 to 196
Iodine value	58 to 70
Unsaponifiable matter	Not more than 2.0 per cent
Acid value	Not more than 0.50 per cent

Test for argemone oil shall be negative

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(6) Rape-seed Oil (Torja Oil) Mustard Oil (Sarson ka tel) means the oil expressed from clean and sound mustard seeds, belonging to the compestris, juncea or napus varieties of Brassica. It shall be clear free from rancidity, suspended or foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards:—

Butyro-refractometer reading at 40°C	58.0 to 60.5
	Or
Refractive index at 40°C	1.4646 to 1.4662
Saponification value	168 to 177
Iodine value	96-112:
	Polybromide test shall be neagative
Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent by weight
Acid value	Not more than 6.0 percent
Bellier test (Turbidity temperature – Acetic acid Method)	23.0°C to 27.5°C
Test for Argemone oil	Negative
Test for Hydrocyanic Acid	Negative
Test for argemone oil shall be negative	

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(7) Rapeseed or Mustard Oil - Low Erucic Acid means the oil obtained from clean and sound low erucic acid oil bearing seeds of rapeseed belonging to compestris, juncea, or napus varieties of Brassica by the method of expression or solvent extraction and it shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil and shall contain not more than 2 % erucic acid (as % of total fatty acids) and shall conform to the following standards, namely:—

Butyro-refractometer reading at 40°C	58.6 to 61.7
	Or
Refractive index at 40°C	1.465 to 1.467
Iodine value (Wij's method)	105 to 126
Saponification value	182-193

Unsaponifiable matter	Not more than 20g/kg
Acid value	Not more than 0.6 percent
Bellier test (Turbidity temperature – Acetic acid Method)	Not more than 19.0°C
Test for Argemone oil	Negative
Test for Hydrocyanic Acid (Ferric Chloride test)	Passes the test

Further, Rapeseed oil obtained by solvent extraction shall be supplied for human consumption only if it is refined and it shall conform to the standard laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** except acid value which shall be not more than 0.6. Additionally, it shall have Flash Point (Penske Marten Closed Method) not less than 250°C and the oil so refined shall contain Hexane not more than 5.00 ppm :

Provided further that it may contain food additives permitted under these Regulations and Appendices”.

(8) Olive oil means the oil expressed from the fruit of the olive tree (*Olea europaea sativa Hoffm. et Link*) It shall be of three types:—

(i) Virgin olive oil means the oil obtained from the fruit of the olive tree by mechanical or other physical means under conditions, particularly thermal, which do not lead to alteration of the oil. Virgin olive oil is oil which is suitable for consumption in the natural state without refining. It shall be clear, yellow to green in colour, with specific odour and taste, free from odours or tastes indicating alteration or pollution of oil. It shall be free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil.

(ii) Refined olive oil means the oil obtained from virgin olive, the acid content and or organoleptic characteristics of which render it unsuitable for consumption in the natural state, by means of refining methods which do not lead to alterations in the initial glyceridic structure. It shall be clear, limpid without sediment, yellow in colour, without specific odour or taste and free from odours or taste indicating alteration or pollution of oil. It shall be free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil.

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(iii) Refined olive-pomace oil means the oil obtained from “olive pomace” by extraction by means of solvents and made edible by means of refining methods which do not lead to alteration in the initial glyceridic structure. It shall be clear, limpid, without sediment, yellow to yellow-brown in colour, without specific odour or taste and free from odours or tastes indicating alteration or pollution of the oil. It shall be free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil.

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices.

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** . The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm

It shall conform to the following standards:—

Parameters	Virgin olive oil	Refined olive oil	Refined olive—Pomace oil
B.R. Reading at 40°C	51.0-55.6	51.0-55.6	51.6-55.9
Or			
Refractive Index at 40°C	1.4600-1.4630	1.4600-1.4630	1.4604-1.4632
Saponification value (mg KOH/g oil)	184-196	184-196	182-193
Iodine value (wijs)	75-94	75-94	75-92

Parameters	Virgin olive oil	Refined olive oil	Refined olive—Pomace oil
Unsaponifiable matter (using light petroleum)	Not more than 15g/kg	Not more than 15g/kg	Not more than 30g/kg
Acid Value	Not more than 6.0	Not more than 5.0	Not more than 0.5
Bellier test	Not more than 17	Not more than 17	Not applicable
Semi-Siccative oil test	Negative	Negative	Negative
Olive pomace oil test	Negative	Negative	Negative
Cotton seed oil test	Negative	Negative	Negative
Teaseed oil test	Negative	Negative	Negative
Sesame seed oil test	Negative	Negative	Negative
Test for Argemone oil	Negative	Negative	Negative

(9) Poppy Seed Oil means the oil expressed from poppy seeds (*Papaver somniferum*) It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards:—

Butyro-refractometer reading at 40°C	60.0 to 64.0
Or	
Refractive Index at 40°C	1.4659 - 1.4685
Saponification value	186 to 194
Iodine value	133 to 143
Unsaponifiable matter	Not more than 1.0 per cent
Acid value	Not more than 6.0

Test for argemone oil shall be negative.

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(10) Safflower Seed Oil (barry Ka tel) means the oil expressed from the seeds of *Carthamus tinctorius*. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances, or mineral oil. It shall conform to the following standards:—

Butyro-refractometer reading at 40°C	62.4 to 64.7
Or	
Refractive Index at 40°C	1.4674-1.4689
Saponification value	186-196
Iodine value	135-148
Unsaponifiable matter	Not more than 1.0 per cent
Acid value	Not more than 6.0 percent
Bellier test Turbidity temperature Acetic acid method	Not more than 16°C

Test for argemone oil shall be negative.

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

10.1 Imported Safflowerseed oil and Safflowerseed oil (High Oleic Acid) means the oil expressed from the seeds of *Carthamus tinctorious L.* It shall be clear, free from rancidity, suspended or foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances, or mineral oil. It shall contain not less than 70% oleic acid as percent of total fatty acid. It shall conform to the following standards:—

Parameters	High Oleic Acid Safflowerseed Oil	Imported Safflowerseed Oil
B.R. Reading at 40°C	51.0-57.1	61.7-66.4
Or		
Refractive Index at 40°C	1.460-1.464	1.467-1.470
Iodine value (wijs method)	80-100	136-148
Saponification value	186-194	186-198
Unsaponifiable matter	Not more than 10g/kg	Not more than 15g/kg
Acid Value	Not more than 4.0 mg/KOH/g oil	Not more than 4.0 mg/KOH/g oil
Bellier test Turbidity temperature Acetic acid method	Not more than 16°C	Not more than 16°C
Test for Argemone oil	Negative	Negative

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(11) Taramira Oil means the oil expressed from clean and sound seeds of Taramira (*Eruca sativa*) It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances, or mineral oil. It shall conform to the following standards:—

Butyro-refractometer reading at 40°C	58.0 to 60.0
Or	
Refractive Index at 40°C	1.4646-1.4659
Saponification value	174 to 177
Iodine value	99 to 105
Unsaponifiable matter	Not more than 1.0 per cent
Acid value	Not more than 6.0 percent
Test for argemone oil shall be negative.	

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(12) TIL OIL (Gingelly or sesame oil) means the oil expressed from clean and sounds of Til (*Sesamum indicum*), black, brown, white, or mixed. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances, or mineral oil. It shall conform to the following standards:—

Butyro-refractometer reading at 40°C	58.0 to 61.0
Or	
Refractive Index at 40°C	1.4646-1.4665
Saponification value	188-193

Iodine value	103-120
Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 per cent
Acid value	Not more than 6.0 percent
Bellier test Turbidity temperature Acetic acid method	Not more than 22°C

Provided that the oil obtained from white sesame seeds grown in Tripura, Assam and West Bengal shall conform to the following standards:—

Butyro-refractometer reading at 40°C	60.5 to 65.4
Or	
Refractive Index at 40°C	1.4662-1.4694
Saponification value	185 to 190
Iodine value	115 to 120
Acid value	Not more than 6.0 percent
Unsaponifiable matter	Not more than 2.5 per cent
Bellier test Turbidity temperature Acetic acid method	Not more than 22°C

Test for argemone oil shall be negative.

However, it may contain food additives permitted in these regulations and **Appendix A**

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(13) Niger Seed Oil (Sargiya ka tel) means the edible oil obtained by process of expressing clean and sound seeds of *Guizotia abyssinica*. It shall be clear and free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances, mineral or other oil. It shall conform to the following standards:—

Butyro-refractometer reading at 40°C	61.0-65.0
Or	
Refractive Index at 40°C	1.4665-1.4691
Saponification value	188-193
Iodine value	110 to 135
Unsaponifiable matter	Not more than 1.0 per cent
Acid value	Not more than 6.0 percent
Bellier test Turbidity temperature Acetic acid method	25°C – 29°C

Test for argemone oil shall be negative.

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(14) Soyabean Oil means the oil expressed from clean and sound soyabeans (*Soja max*) from which the major portion of the gums naturally present have been removed by hydration and mechanical or physical separation. It

shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water added colouring or flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards:—

Butyro-refractometer reading at 40°C	58.5 to 68.0
Or	
Refractive Index at 40°C	1.4649-1.4710
Saponification value	189 to 195
Iodine value	120 to 141
Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 per cent
Acid value	Not more than 2.50 percent
Phosphorus	Not more than 0.02 percent

Test for argemone oil shall be negative.

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (15)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(15) Maize (Corn) Oil means the oil, extracted from the gram of clean and sound seeds of *Zea Mays Linn. Fam. Graminae*, refined. It shall be free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or Mineral oil. It shall conform to the following standards:—

Butyro-refractometer reading at 40°C	56.7 to 62.5
Or	
Refractive Index at 40°C	1.4637-1.4675
Saponification value	187 to 195
Iodine value	103 to 128
Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 per cent
Acid value	Not more than 0.50 percent

Test for argemone oil shall be negative.

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (15)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(16) Refined Vegetable Oil means any vegetable oil which is obtained by expression or solvent extraction of vegetable oil bearing materials, deacidified with alkali and/or physical refining and/or by miscella refining using permitted foodgrade solvents followed by bleaching with absorbent earth and/or carbon and deodourised with steam. No other chemical agent shall be used. The name of the vegetable oil from which the refined oil has been manufactured shall be clearly specified on the label of the container. In addition to the under-mentioned standards to which refined vegetable oils shall conform to the standards prescribed in these regulations for the specified edible oils shall also apply except for acid value which shall be not more than 0.5. Moisture shall not exceed 0.10 per cent by weight.

Test for argemone oil shall be negative.

(1) The refined vegetable oil shall be obtained from the following vegetable oils:

- (i) Coconut Oil
- (ii) Cottonseed Oil
- (iii) Groundnut Oil
- (iv) Nigerseed Oil
- (v) Safflower Oil
- (vi) Sesame Oil
- (vii) Soyabean Oil
- (viii) Sunflower Oil
- (ix) Mustard/Rapeseed Oil
- (x) Linseed Oil
- (xi) Mahua Oil
- (xii) Olive Oil
- (xiii) Poppyseed Oil
- (xiv) Taramira Oil
- (xv) Maize (Corn) oil
- (xvi) Watermelonseed Oil
- (xvii) Palm Oil
- (xviii) Palmolein
- (xix) Palm Kernel Oil
- (xx) Rice Bran Oil
- (xxi) Salseed fat
- (xxii) Mango Kernel fat
- (xxiii) Kokum fat
- (xxiv) Dhupa fat
- (xxv) Phulwara fat

(2) The refined vegetable oil shall comply with the following requirements:

The oils shall be clear and free from rancidity, adulterants, sediments, suspended and other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances and mineral oil

(3) However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

(17) **Almond Oil** means the oil expressed from the seeds of *Prunus amygdalus* Batach, var, *dulcis* Kochne (sweet almond) or of *Prunus amygdalus* Batach, var *Amara* Focke (bitter almond) without the application of heat. It shall be clear from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards:—

Butyro-refractometer reading at 40°C	54 to 57
Or	
Refractive Index at 40°C	1.4620-1.4639
Saponification value	186 to 195
Iodine value	90 to 109
Acid value	Not more than 6.0 percent
Bellier test Turbidity temperature Acetic acid method	Not more than 60°C
Test for argemone oil shall be negative.	

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

(18) Water-melon Seed Oil means the oil extracted from the clean, sound seeds of the fruit of Water-Melon (*Citrullus vulgaris* Schrad, Family: cucurbitaceae) It shall be clear, free from rancidity, adulterants, sediments, suspended and other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances and mineral oil. It shall conform to the following standards:—

Moisture and volatile matter	Not more than 0.25 per cent
Butyro-refractometer reading at 40°C	55.6-61.7
Or	
Refractive Index at 40°C	1.4630-1.4670
Saponification value	190 – 198
Iodine value	115 – 125
Acid value	Not more than 6.0 percent
Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 per cent
Test for argemone oil shall be negative.	

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(19) Palm Oil- Palm oil means the oil obtained from fleshy mesocarp of fruits of the oil palm (*Elaeis Guineensis*) tree by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

Butyro-refractometer reading at 50°C	35.5 - 44.0
Or	
Refractive Index at 50°C	1.4491-1.4552
Melting point (capillary slip method)	Not more than 37°C
Iodine value(Wij's method)	45-56
Saponification value	195-205
Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent
Acid value	Not more than 10.0 percent

Indigenously produced raw Palm Oil obtained by method of expression may be supplied for human consumption as such provided acid value is not more than 6.0 But palm oil imported into the country or produced by solvent extraction shall be refined before it is supplied for human consumption and it shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** Additionally, it shall have Flash Point (Pensky-Marten closed method) - Not less than 250° C

Test for argemone oil shall be negative.

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(20) Palmolein means the liquid fraction obtained by fractionation of palm oil obtained from the fleshy mesocarp of fruits of oil palm (*Elaeis Guineensis*) tree by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter separated water, added colouring and flavouring substances or mineral oils. It shall conform to the following standards, namely:—

Butyro-refractometer reading at 40°C	43.7 - 52.5
Or	
Refractive Index at 40°C	1.4550 - 1.4610
Iodine value (Wij's method)	54-62
Saponification value	195-205
Cloud Point	Not more than 18°C
Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent
Acid value	Not more than 6.0 percent

Further, if the palmolein is obtained from solvent extracted palm oil, it shall be refined before it is supplied for human consumption and it shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** Additionally, it shall have Flash Point (Penske Marten closed method) - not less than 250°C.

Test for argemone oil shall be negative. However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(21) Palm Kernel Oil means the oil obtained from sound kernel of the fruits of oil palm (*Elaeis guineensis*) tree by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity suspended, or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

Butyro-refractometer reading at 40°C	35.1 - 39.5
Or	
Refractive Index at 40°C	1.4490 - 1.4520
Iodine value (Wij's method)	10 - 23
Saponification value	237-255
Unsaponifiable matter	Not more than 1.2 per cent
Acid value	Not more than 6.0 percent

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** Additionally, it shall have Flash Point (Penske Marten closed method) - not less than 250°C.

Test for argemone oil shall be negative.

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(22) Sun Flower Seed Oil means the oil obtained from clean and sound sunflower seeds or cake from the plants *Helianthus annus linn* (Family: *compositae*) by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

Butyro-refractometer reading at 40°C	57.1 - 65.0
Or	
Refractive Index at 40°C	1.4640 - 1.4691
Iodine value (Wij's method)	100 - 145
Saponification value	188-194
Unsaponifiable matter	Not more than 1.5 per cent
Acid value	Not more than 6.0 percent

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** Additionally, it shall have Flash Point (Penske Marten closed method) - not less than 250°C.

Test for argemone oil shall be negative.

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

22.01 Imported Sunflowerseed oil and Sunflowerseed oil (High Oleic Acid) means the oil obtained from clean and sound Sunflowerseed or the High Oleic acid oil bearing Sunflowerseeds of *Helianthus annuus L.* by the method of expression or solvent extraction. It shall be clear, free from rancidity, suspended foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substance or mineral oil. It shall contain not less than 75% oleic acid as percent of total fatty acids. It shall conform to the following standards:-

Parameters	High Oleic Acid Safflowerseed Oil	Imported Safflowerseed Oil
B.R. Reading	61.7-68.0 at 25°C	52.5-63.2 at 40°C
Or		
Refractive Index	1.467-1.471 at 25°C	1.461-1.468 at 40°C
Iodine value (Wijs method)	78-90	118-141
Saponification value	182-194	188-194
Unsaponifiable matter	Not more than 15g/kg	Not more than 15g/kg
Acid Value	Not more than 4.0 mg/KOH/g oil	Not more than 4.0 mg/KOH/g oil
Test for Argemone oil	Negative	Negative

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(23) Rice Bran Oil means the oil obtained from the layer around the endosperm of rice obtained from paddy of *Oryza Sativa Linn.* Fam Gramineae which is removed during the process of rice milling and is generally known as rice bran.

Refined Rice Bran Oil shall be obtained from solvent extracted oil, neutralised with alkali, bleached with bleaching earth or activated carbon or both and deodorised with steam. Alternatively deacidification, bleaching and deodorisation may be done by physical means.

The oil shall be clear and free from rancidity, adulterants, sediments, suspended and other foreign matters, separated water and added colouring and flavouring substances. The clarity of the oil shall be judged by the absence of turbidity after keeping the filtered sample at 35°C for 24 hrs. Rice Bran Oil shall be sold for human

consumption only after refining. It shall conform to the following standards, namely:—

Moisture and Volatile Matter	Not more than 0.1 percent by weight
Refractive Index at 40°C	1.4600 - 1.4700
Or	
Butyro-refractometer reading at 40°C	51.0 - 66.4
Saponification value	180 - 195
Iodine value (Wij's method)	90 - 105
Acid value	Not more than 0.5
Unsaponifiable matter, percent by weight	
for chemically refined	Not more than 3.5
for physically refined	Not more than 4.5
Oryzanol Content	Not less than 1.0
Flash Point (Penske Marten Closed method)	Not less than 250°C
Test for argemone oil shall be negative.	

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(24) Blended Edible Vegetable Oil means an admixture of any two edible vegetable oils where the proportion by weight of any edible vegetable oil used in the admixture is not less than 20 per cent. The individual oils in the blend shall conform to the respective standards prescribed by these regulations. The blend shall be clear, free from rancidity, suspended or insoluble matter or any other foreign matter, separated water, added colouring matter, flavouring substances, mineral oil, or any other animal and non-edible oils, or fats, argemone oils, hydrocyanic acid, castor oil and tricresyl phosphate. It shall also conform to the following standards, namely:—

- (a) Moisture and volatile matter not more than 0.2 per cent by weight;
- (b) Acid value:—

Nature of oil	Acid Value
(1) Both raw edible vegetable oils in the blend	Not more than 6.0
(2) One raw edible vegetable oil (s) and one refined vegetable oil (s) in the blend	Not more than 5.0
(3) All refined edible vegetable oils in the blend	Not more than 0.5
(4) Unsaponifiable matter—	
(a) Blended with rice bran oil	Not more than 3.0 percent by weight
(b) Blended with other edible vegetable oil	Not more than 1.50 percent by weight
(5) Flash point (Penske Martin closed method)	Not less than 250°C

Test for Argemone oil shall be negative

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)**

The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

Regulation 5.2.3 Interesterified Vegetable Fat: means an edible fatty material that has been so treated as to bring about a rearrangement of fatty acid positions within the glyceride entities and hence a change in the physical properties like melting point, viscosity, specific gravity and the like with very little change in the constitution of the fatty acids themselves by a process of interesterification of the essentially neutral edible oil or fat, singly or in mixtures generally through the use of alkaline catalysts exemplified by sodium or potassium metals, or their ethoxides or hydroxides in the form either of anhydrous powders or in anhydrous glycerol medium followed by such post-process steps as washing, bleaching and deodourisation, the last of which can be omitted if the interesterified fat is to be incorporated as part of the raw material for further processing in edible fat products.

The interesterified fat shall be clear, free from soap, flavouring substances, rancidity, suspended or other foreign matter, separated water and mineral oil. It shall conform to the following standards, namely:—

- (i) It shall not contain any harmful colouring, flavouring or any other matter deleterious to health;
- (ii) No colour shall be added to interesterified fat unless so authorised by Government, but in no event any colour resembling the colour of ghee shall be added;
- (iii) If any flavour is used, it shall be distinct from that of ghee in accordance with a list of permissible flavours and in such quantities as may be prescribed by Government:

Provided that diacetyl to the extent of not more than 4.0 ppm may be added to interesterified fat exclusively meant for consumption by the Armed Forces;

- (iv) It shall not have moisture exceeding 0.25 per cent;
- (v) The melting point as determined by capillary slip method shall be from 31°C to 41°C, both inclusive;
- (vi) The Butyro-refractometer reading at 40°C, shall not be less than 48 or Refractive Index at 40°C shall not be less than 1.4580;
- (vii) It shall not have unsaponifiable matter exceeding 2.0 per cent;
- (viii) It shall not have free fatty acids (calculated as Oleic acid) exceeding 0.25 per cent;
- (ix) The product on melting shall be clear in appearance and shall be free from staleness or rancidity, and pleasant to taste and smell;
- (x) It shall contain raw or refined sesame (til) oil not less than 5 per cent by weight, but sufficient so that when it is mixed with refined groundnut oil in the proportion of 20:80, the colour produced by the Baudouin Test shall not be lighter than 2.0 red units in a 1 cm. cell on a Lovibond scale;
- (xi) It shall contain not less than 25 I.U. of synthetic Vitamin A per gram at the time of packing and shall show a positive test for Vitamin A when tested by Antimony Trichloride (Carr-Price) reagent (As per IS: 5886-1970);
- (xii) No anti-oxidant, synergist, emulsifier or any other such substance shall be added to it except with the prior sanction of the Authority.

Test for argemone oil shall be negative.

However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

Regulation 5.2.4 Partially Hydrogenated Soyabean Oil

(1) Partially Hydrogenated and Winterised Soyabean Oil means deodourised product obtained by light (mild or "Brush") hydrogenation of degummed, deacidified, decolourised and winterised soyabean oil. The oil shall be degummed by water with or without a food grade additive, deacidified by either neutralisation with alkali or steam distillation (physical refining) or miscella refining using permitted food grade solvent, decolourised with bleaching earth and/or carbon, partially hydrogenated using nickel catalyst, winterised with or without the use of a food grade solvent, filtered in a suitable filter press and deodourised with steam.

The product shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances, castor oil, mineral oil, and other vegetable and animal fats.

It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices.

It shall conform to the following standards:

Moisture	Not more than 0.1 percent by weight
Refractive Index at 40°C	1.4630 - 1.4690
Or	
Butyro-refractometer	reading at 40°C 55.6 – 64.8
Saponification value	189 – 195
Iodine value (Wij's method)	107 – 120
Acid value	Not more than 0.50
Unsaponifiable Matter	Not more than 1.5 percent by weight
Linolenic Acid (c18:3)	Not more than 3 percent by weight
Cloud Point (°C)	Not less than 10°C
Flash Point (Penske Marten Closed method)	Not less than 250°C
Test for argemone oil shall be negative	

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (15)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

(2) Partially Hydrogenated Soyabean Oil means deodourised product obtained by light (mild or "Brush") hydrogenation of degummed, deacidified, decolourised soyabean oil. The oil shall be degummed by water with or without a food grade additive, deacidified by either neutralisation with alkali or steam distillation (physical refining) or miscella refining using permitted food grade solvent, decolourised with bleaching earth and/or carbon and partially hydrogenated using nickel catalyst. The product shall again be deacidified, bleached and deodourised with steam.

The product shall be clear liquid at 35 degree C. It shall be clear on melting, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances, castor oil, mineral oil or other vegetable and animal facts.

It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

It shall conform to the following standards:

Moisture	Not more than 0.1 percent by weight
Refractive Index at 40°C	1.4630 - 1.4670
Or	
Butyro-refractometer reading at 40°C	55.6 – 61.7
Saponification value	189 – 195
Iodine value (Wij's method)	95 – 110

Acid value	Not more than 0.50
Unsaponifiable Matter	Not more than 1.5 percent by weight
Linolenic Acid (c18:3)	Not more than 3 percent by weight
Cloud Point (°C)	Not less than 25°C
Flash Point (Penske Marten Closed method)	Not less than 250°C

Test for argemone oil shall be negative

Note :- The edible oils prescribed under **Regulation 5.2.2** shall be free from Castor oil.

Further, if the oil is obtained by the method of solvent extraction and the oil imported into India whether obtained by solvent extraction or otherwise, it shall be supplied for human consumption only after refining and shall conform to the standards laid down under **Regulation 5.2.2 (16)** The oil so refined shall not contain Hexane more than 5.00 ppm.

Regulation 5.2.5 Edible Fats:

(1) **Beef Fat Or Suet** means fat obtained from a beef carcass. It shall have a Saponification value varying from 193 to 200 and an Iodine value from 35 to 46.

It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

(2) **Mutton Fat** means fat obtained from the carcass of sheep. It shall have a Saponification value varying from 192 to 195 and an Iodine value from 35 to 46.

It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

(3) **Goat Fat** means the rendered fat from goat. It shall have a Saponification value varying from 193 to 196 and Iodine value from 36 to 45.

It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

(4) **Lard** means the rendered fat from hogs and shall not contain more than one per cent of substances other than fatty acids and fat. It shall have a Saponification value varying from 192 to 198 and Iodine value from 52 to 65.

It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

(5) **Cocoa Butter** means the fat obtained by expression from the nibs of the beans of *Theobroma cocoa* L. It shall be free from other oils and fats, mineral oil and added colours. It shall conform to the following standards:

Percentage of free fatty acids (calculated as oleic acid)	Not more than 1.5
Iodine value	32 to 42
Melting point	29° C to 34° C.
Butyro refractometer reading at 40°C	

Or

Refractive Index at 40°C	40.9 to 48.0 1.4530-1.4580;
Saponification value	185 to 200

(6) **Refined Salseed Fat** means the fat obtained from seed kernels of *Sal* trees, *shorea robusta* Gaertn. f. (N.O. dipterocarpaceae) which has been neutralized with alkali, bleached with bleaching earth or activated carbon or both, and deodorised with steam, no other chemical agents being used. Alternatively, deacidification, bleaching and deodorisation may be done by physical means. The material shall be clear on melting and free from adulterants, sediment, suspended or other foreign matter, separated water or added colouring substance. However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. There shall be no turbidity after keeping the filtered sample at 40°C for 24 hours. It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 0.1 percent
(ii) Butyro refractometer reading at 40°C	36.7 – 51.0
Or	
Refractive Index at 40°C	1.4500 – 1.4600
(iii) Iodine Value (Wijs' Method)	31 – 45
(iv) Saponification value	180 – 195
(v) Unsaponifiable matter	Not more than 2.5 percent by weight
(vi) Free fatty acids (expressed as Oleic acid)	
Or	
Acid value	Not more than 0.25 percent by weight
Not more than 0.5	
(vii) 9:10 epoxy and 9:10 Dihydroxy stearic acid	Not more than 3.0 percent by weight
(viii) Flash point (Pensky Marten closed method)	Not less than 250°C

Test for argemone oil shall be negative

(7) **Kokum Fat** means the fat obtained from clean and sound kernels of Kokum (*Garcinia indica* choisy) "also known as kokum, by process of expression or by a process of solvent extraction from cake or kernel. It shall be refined. The fat shall be clear on melting and free from rancidity, adulterants, sediments, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring matters and mineral oil." However, it may contain food additives permitted in these regulations and **Appendix A**.

It shall also conform to the following standards, namely:—

(a) Butyro-refractometer reading at 40° C, or	45.9—47.3
Refractive Index at 40° C	1.4565 to 1.4575
(b) Saponification value	187—191.7
(c) Unsaponifiable matters	Not more than 1.5 per cent by weight
(d) Iodine value (wijs)	32—40
(e) Acid value	Not more than 0.5
(f) Flash Point	
Pensky-Martens (closed) method	Not less than 250° C

Test for argemone oil shall be negative.

(8) **Mango Kernel Fat** means the fat obtained from clean and sound kernels of Mango (*Magifera Indica* Linn) by process of expression or by a process of solvent extraction from cake or kernel. It shall be refined. The fat shall be clear on melting and free from rancidity, adulterants, sediment suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring matters and mineral oil. However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices.

It shall also conform to the following standards, namely :—

(a) Butyro-refractometer reading at 40° C,	43.7—51.6
or Refractive Index at 40° C	1.4550 to 1.4604
(b) Saponification value	185—198
(c) Unsaponifiable matters	Not more than 1.5 per cent by weight
(d) Iodine value (wijs)	32—57
(e) Acid value	Not more than 0.5
(f) Flash Point	
Pensky-Martens (closed) method	Not more than 250° C

Test for argemone oil shall be negative.

(9) **Dhupa Fat** means the fat obtained from clean and sound seed kernels of Dhupa, also known as Indian Copal (*Vateria Indica* Linn) tree by process of expression or by a process of solvent extraction from cake or kernel. It shall be refined. The fat shall be clear on melting and free from rancidity, adulterants, sediment, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring and flavouring matter and mineral oil. However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices

It shall also conform to the following standards, namely :—

(a) Butyro-refractometer reading at 40° C, or Refractive Index at 40° C	47.5—49.5 1.4576 to 1.4590
(b) Saponification value	187—192
(c) Unsaponifiable matters	Not more than 1.5 per cent by weight.
(d) Iodine value (wijs)	36—43
(e) Acid value	Not more than 0.5
(f) Flash Point Penske-Martens (closed) method	Not less than 250° C

Test for argemone oil shall be negative.

(10) **Phulwara Fat** means the fat obtained from clean and sound seed kernels of Phulwara [variously named *Aisandra Butyrace* (Roxb) Baelni, *Madhuca Butyracea* or *Bassia Butyracea*] by a process of expression or by a process of solvent extraction from cake or Kernel. It shall be refined. The fat shall be clear on melting and shall be free from rancidity, adulterants sediments, suspended on other foreign matters, separated water, added colouring and flavouring substances and mineral oil. However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices.

It shall also conform to the following Standards, namely :—

(a) Butyro-refractometer reading at 40° C, or Refractive Index at 40° C	48.6—51.0 1.4584 to 1.4600
(b) Saponification value	192.5—199.4
(c) Unsaponifiable matters	Not more than 1.5 per cent by weight.
(d) Iodine value (wijs)	43.8—47.4
(e) Acid value	Not more than 0.5
(f) Flash Point Penske-Martens (closed) method	Not less than 250° C

Test for argemone oil shall be negative.

Regulation 5.2.6 Margarine And Fat Spreads:

(1) **Table Margarine** means an emulsion of edible oils and fats with water. It shall be free from rancidity, mineral oil and animal body fats. It may contain common salt not exceeding 2.5 per cent, skimmed milk powder not exceeding 2 per cent; it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the following specifications, namely:—

Fat	Not less than 80 per cent mass/mass
Moisture	Not less than 12 per cent and not more than 16 per cent mass/ mass.
Vitamin A	Not less than 30 I.U. per gram of the product at the time of sale.
Melting point of extracted fat (Capillary Sip Method)	31°C to 37°C
Unsaponifiable matter of extracted fat	Not more than 1.5 per cent by weight
Free fatty acids (as oleic acid) of extracted fat	Not more than 0.25 per cent by weight
	Or
Acid Value	Not more than 0.5

It shall contain not less than 5.0 percent of its weight of Til oil but sufficient to ensure that when separated fat is mixed with refined groundnut oil in the proportion of 20:80 the red colour produced by the Baudouin test shall not be lighter than 2.5 red units in 1 cm cell on a lovibond scale.

PROVIDED that such coloured and flavoured margarine shall also contain starch not less than 100 ppm and not more than 150 ppm.

PROVIDED further that such coloured and flavoured margarine shall only be sold in sealed packages weighing not more than 500gms.

Test for Argemone oil shall be negative

(2) Bakery and Industrial Margarine- means an emulsion of vegetable oil product with water. It shall be free from added colour and flavour, rancidity, mineral oil and animal body fats. It may contain common salt not exceeding 2.5 percent. However, it may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the following standards, namely:—

Fat	Not less than 80 per cent m/m.
Moisture	Not less than 12 per cent and Not more than 16 per cent m/m.

The separated fat of the products shall conform to the following :—

(i) Vitamin A	Not less than 30 IU per gram at the time of packaging and shall show a positive test for Vitamin 'A' when tested by Antimony trichloride (carrprice) reagents (as per IS 5886-1970).
(ii) Melting point by Capillary slip method	31°C - 41°C
(iii) Unsaponifiable matter	Not exceeding 2.0 per cent but incase of the products where proportion of Rice bran oil is more than 30 per cent by wt. the unsaponifiable matter shall be not more than 2.5 per cent by wt. provided quantity of Rice bran oil is declared on the label of such product as laid down in Regulation 4.4.5 (34).
(iv) Free Fatty Acidcalculated as Oleicacid or Acid value	Not more than 0.25 per cent. Not more than 0.5.

It shall contain raw or refined sesame oil (Til oil) in sufficient quantity so that when the product is mixed with refined groundnut oil in the proportion of 20 : 80, the colour produced by the Boudouin test shall not be lighter than 2.0 red unit in a 1 cm. cell on a Lovibond scale.

Test for argemone oil shall be negative.

(3) Fat spread means a product in the form of water in oil emulsion, of an aqueous phase and a fat phase of edible oils and fats excluding animal body fats. The individual oil and fat used in the spread shall conform to the respective standards prescribed by these regulations.

Fat spread shall be classified into the following three groups:—

S.No. Types	Characteristics
(a) Milk fat spread	Fat content will be exclusively milk fat.
(b) Mixed fat spread	Fat content will be a mixture of milk fat with any one or more of hydrogenated, unhydrogenated refined edible vegetable Oils or interesterified fat.
(c) Vegetable fat spread	Fat content will be a mixture of any two or more of hydrogenated, unhydrogenated refined vegetable oils or interesterified fat.

The fat content shall be declared on the label. In mixed fat spread, the milk fat content shall also be declared on the label alongwith the total fat content.

The word 'butter' will not be associated while labelling the product.

It may 'contain' edible common salt not exceeding 2 per cent by weight in aqueous phase; milk solid not fat: It may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall be free from animal body fat, mineral oil and wax. Vegetable fat spread shall contain raw or refined Sesame oil (Til oil) in sufficient quantity so that when separated fat is mixed with refined groundnut oil in the proportion of 20:80 the red colour produced by Baudouin test shall not be lighter than 2.5 red units in 1 cm cell on a Lovibond scale.

It shall also conform to the following standards, namely:—

- | | |
|--|--|
| (i) Fat | Not more than 80 per cent and not less than 40 per cent by weight. |
| (ii) Moisture | Not more than 56 per cent and not less than 16 per cent by weight. |
| (iii) Melting point of Extracted fat (capillary slip method) in case of vegetable fat spread | Not more than 37°C |
| (iv) Unsaponifiable matter of extracted fat | |
| (a) In case of milk fat and mixed fat spread | Not more than 1 per cent by weight |
| (b) In case of vegetable fat spread | Not more than 1.5 per cent |
| (c) Acid value of extracted fat | Not more than 0.5 |
| (v) The vegetable fat spread shall contain | Not less than 25 IU synthetic vitamin 'A' per gram at the time of packing and shall show a positive test for vitamin 'A' when tested by Antimony Trichloride (Carr-Price) reagents (as per I.S. 5886 — 1970)". |
| (vi) It shall contain Starch | Not less than 100 ppm and Not more than 150 ppm |

It shall be compulsorily sold in sealed packages weighing not more than 500g. under Agmark certificate mark.

Regulation 5.2.7 Hydrogenated Vegetable Oils

(1) **Vanaspati** means any refined edible vegetable oil or oils, subjected to a process of hydrogenation in any form. It shall be prepared by hydrogenation from groundnut oil, cottonseed oil and sesame oil or mixtures thereof or any other harmless vegetable oils allowed by the government for the purpose. Refined sal seed fat, if used, shall not be more than 10 per cent of the total oil mix. Vanaspati shall be prepared from one or more of the following vegetable oils:

- (a) Coconut oil
- (b) Cotton-seed oil
- (c) Dhupa oil
- (d) Groundnut oil
- (e) Kokrum oil
- (f) Linseed oil
- (g) Mahua oil
- (h) Maize (Corn) oil
- (i) Mango kernel oil
- (j) Mustard/Rape-seed oil
- (k) Niger-seed oil
- (l) Palm oil
- (m) Phulwara oil

- (n) Rice bran oil
- (o) Sunflower (Kard/seed) oil
- (p) Salseed oil (up to 10%)
- (q) Sesame oil
- (r) Soyabean oil
- (s) Sunflower oil
- (t) Watermelon seed oil
- (u) Vegetable oils imported for edible purposes:

It shall conform to the standards specified below:—

- (i) It shall not contain any harmful colouring, flavouring or any other matter deleterious to health;
- (ii) No colour shall be added to hydrogenated vegetable oil unless so authorised by Government, but in no event any colour resembling the colour of ghee shall be added;
- (iii) If any flavour is used, it shall be distinct from that of ghee in accordance with a list of permissible flavours and in such quantities as may be prescribed by Government:

Provided that diacetyl to the extent of not more than 4.0 p.p.m. may be added to Vanaspati exclusively meant for consumption by the Armed Forces;

- (iv) The product on melting shall be clear in appearance and shall be free from staleness or rancidity, and pleasant to taste and smell;

- (v) It shall contain raw or refined sesame (til) oil in sufficient quantity so that when the vanaspati is mixed with refined groundnut oil in the proportion of 20:80, the colour produced by the Baudouin test shall not be lighter than 2.0 red units in a 1 cm. cell on a Lovibond scale;

- (vi) No anti-oxidant, synergist, emulsifier or any other substance shall be added to it except with the prior sanction of the Authority.

Provided that imported crude palm oil and fractions thereof shall not be used by the products other than those who are engaged in manufacture of vanaspati/any other hydrogenated oil produce and are equipped in the same location with the facilities for generation of hydrogen gas and hydrogenation of the said imported crude palm oil and fractions thereof with the gas so generated in the manufacture of vanaspati/any other hydrogenated vegetable oil product for edible consumption.

- (vii) The product shall conform to the following requirements:

- (a) Moisture, percent by mass: Not more than 0.25
- (b) Melting point as determined by capillary slip method shall be from 31--41°C both inclusive
- (c) it shall not have unsaponifiable matter exceeding 2.0 percent but in case of vanaspati where proportion of rice bran oil is more than 30 percent by weight, the unsaponifiable matter shall not be more than 2.5 percent by weight provided quantity of rice bran is declared on the label of such vanaspati as laid down in **Regulation 4.4.2(8)**
- (d) Free fatty acid (as oleic acid), percent by mass: Not more than 0.25
- (e) Synthetic Vitamin 'A': Not less than 25.0 International units (IU) per gram at the time of packing and shall test positive when tested with Antimony Trichloride (carr-Price Reagent) as per IS:5886-1970
- (f) Residual Nickel: Not more than 1.5 ppm
- (g) Test for argemone oil shall be negative.

(2) **Bakery Shortening** means vanaspati meant for use as a shortening or leavening agent in the manufacture of bakery products, that is, for promoting the development of the desired cellular structure in the bakery product

with an accompanying increase in its tenderness and volume; this will also confirm to the standards prescribed in Regulation 5.2.7 (1) excepts that—

- (a) the melting point as determined by the capillary slip method shall not exceed 41°C.
 - (b) if aerated, only nitrogen, air or any other inert gas shall be used for the purpose and the quantity of such gas incorporated in the product shall not exceed 12 per cent by volume thereof.
 - (c) it may contain added mono-glycerides and diglycerides as emulsifying agents.
- Test for argemone oil shall be negative.

PART 5.3: Fruit & Vegetable Products

Regulation 5.3.1: Thermally Processed Fruits

(1) Thermally Processed Fruits

(Canned/Bottled/Flexible packaged/Aseptically packed) means the products obtained from sound, matured, dehydrated, fresh or frozen, peeled or un-peeled, previously packed, whole, halves or cut pieces of fruits packed with any suitable packing medium and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. It may contain water, fruit juice, dry or liquid nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product. The packing medium alongwith its strength shall be declared on the label.

(2) The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. Drained weight of fruits shall be not less than the weight given below:—

- | | |
|-----------------|--|
| (i) Liquid pack | Not less than 50.0 percent of net weight of the contents |
| (ii) Solid Pack | Not less than 70.0 percent of net weight of the contents |

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.2: Thermally Processed Fruit Cocktail / Tropical Fruit Cocktail

(1) Thermally Processed Fruit Cocktail / Tropical Fruit Cocktail (Canned, Bottled, Flexible Pack And / Or Aseptically Packed) means the product prepared from a mixture of fruits which shall be declared on the label. Such fruits may be fresh, frozen, dehydrated or previously processed. The fruit mixture may be packed with any suitable packing medium and processed by heat in an appropriate manner before or after being sealed in a container so as to prevent spoilage. The packing medium alongwith its strength when packed shall be declared on the label.

(2) The name of the fruits used in the product and prepared in any style shall be declared on the label alongwith the range of percentage of each fruit used in the product. The drained weight of fruits shall be not less than the weight given below:—

- | | |
|-----------------|--|
| (a) Liquid pack | 50.0 percent of net weight of contents |
| (b) Solid Pack | 70.0 percent of net weight of contents |

(3) The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.3: Thermally Processed Vegetables

(1) Thermally Processed Vegetables (Canned, Bottled/Flexible pack / Aseptically Packed) means the product obtained from fresh, dehydrated or frozen vegetables either singly or in combination with other vegetables, peeled or un-peeled, with or without the addition of water, common salt and nutritive sweeteners, spices and condiments or any other ingredients suitable to the product, packed with any suitable packing medium appropriate to the product processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container so as to prevent spoilage.

The packing medium alongwith its strength shall be declared on the label. The product may be prepared in any suitable style appropriate to the product. The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. The name of the vegetables used in the product and prepared in any style shall be declared on the label alongwith the range of percentage of each vegetable used in the product. Drained weight of vegetables shall be not less than the weight given below:—

(i) Liquid Pack

(a) Mushroom	50.0 percent of net weight of contents
(b) Green beans, carrots, peas, sweet corn/ baby corn	50.0 percent of net weight of contents
(c) Mushroom Packed in sauce	25.0 percent of net weight of contents
(d) Other Vegetables	50.0 percent of net weight of contents

(ii) Solid Pack

70.0 percent of net weight of contents

(2) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.4: Thermally Processed Curried Vegetables / Ready to Eat Vegetables

(1) **Thermally Processed Curried Vegetables / Ready to Eat Vegetables** means the product prepared from fresh, dehydrated or frozen or previously processed vegetables, legumes, cereals or pulses, whether whole or cut into pieces. The vegetable(s), either singly or in combination, may be prepared in any suitable style applicable for the respective vegetable in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments, edible vegetable oils and fats, milk fat and any other ingredients suitable to the product and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being- in a container, so as to prevent spoilage.

(2) The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**.

(3) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.5: Thermally Processed Vegetable soups

(1) **Thermally Processed Vegetable Soups (Canned, Bottled, flexible pack And/ Or Aseptically Packed)** means unfermented but fermentable product, intended for direct consumption, prepared from juice/ pulp/puree of sound, mature vegetables, fresh, dehydrated, frozen or previously processed, singly or in combination, by blending with salt, nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product, cooked to a suitable consistency and processed by heat in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. It may be clear, turbid or cloudy.

(2) The product shall have total soluble solids (m/m) not less than 5.0 percent except for tomato soup where it shall be not less than 7.0 percent (w/ w)

(3) The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**.

(4) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.6: Thermally Processed Fruits Juices

(1) **Thermally Processed Fruits Juices (Canned, Bottled, Flexible And/Or Aseptically Packed)** means unfermented but fermentable product, pulpy, turbid or clear, intended for direct consumption obtained by a mechanical process from sound, ripe fruit or the flesh thereof and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. The juice may have been concentrated and later reconstituted

with water suitable for the purpose of maintaining the essential composition and quality factors of the juice. It may contain salt. One or more of the nutritive sweeteners may be added in amounts not exceeding 50 g/kg but not exceeding 200g/kg in very acidic fruits. The product is not required to be called sweetened juice till the added nutritive sweeteners are not in excess of 15g/kg.

(2) The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**.

The product shall meet the following requirements:—

FRUIT JUICES

	TSS Min(%)	Acidity expressed as Citric Acid Max.(%)	Added Nutritive Sweeteners Max (g/kg)
1	2	3	4
1. Apple Juice	10	3.5 (as malic acid)	—
2. Orange Juice			
(a) Freshly expressed	10	3.5	50
(b) Reconstituted from concentrate	10	3.5	—
3. Grape Fruit Juice	9	-	50
4. Lemon juice	6	4.0	200
5. Lime juice	-	5.0	200
(6) Grape Juice			
(a) Freshly expressed	15	3.5	
(b) Reconstituted from concentrate	15	3.5	—
(7) Pineapple Juice			
a) Freshly expressed	10	3.5	50
b) Reconstituted from concentrate	10	3.5	—
(8) Black Current	11	3.5	200
(9) Mango, Guava or any other pulp fruit	15	3.5	GMP
(10) Other fruit juices of single species- not very acidic	10	3.5	50
(11) Other fruit juices of single species- very acidic	10	3.5	200
(12) Other fruit juices of single species or combination thereof – not very acidic	10	3.5	50
(13) Other fruit juices of single species or combination thereof - very acidic	10	3.5	200

(3) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.7 Thermally Processed Vegetable Juices

1. **Thermally Processed Vegetable Juices (Canned, Bottled, Flexible Pack And/Or Aseptically Packed)** means the unfermented but fermentable product or may be lactic acid fermented product intended for direct consumption obtained from the edible part of one or more vegetables, including roots, and tubers (e.g. carrots, garlic) stems & shoots (e.g. Asparagus), leaves & flowers (e.g. spinach and cauliflower) and legumes (e.g. peas) singly or in combination, may be clear, turbid or pulpy, may have been concentrated & reconstituted with water suitable for the purpose of maintaining the essential composition & quality factors of the juice and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. It may contain

salt, nutritive sweeteners, spices and condiments, vinegar, whey or lactoserum having undergone lactic acid fermentation not more than 100 gm/kg and any other ingredients suitable to the product.

2. The product shall have total soluble solids free of added salts not less than 5.0 percent (w/w)
3. The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**.
4. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.8 Thermally Processed Tomato Juice:

1. **Thermally Processed Tomato Juice** means the unfermented juice obtained by mechanical process from tomatoes (*Lycopersicum esculentus* L) of proper maturity and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage. The juice may have been concentrated and reconstituted with water for the purpose of maintaining the essential composition and quality factors of the juice. The product may contain salt and other ingredients suitable to the product. The product shall be free from skin, seeds and other coarse parts of tomatoes. The product shall have pleasant taste and flavour characteristic of tomatoes free from off flavour and evidence of fermentation.

2. The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. The product shall conform to the requirements of Total Soluble Solids m/m free of added salt to be not less than 5.0 percent.

3. The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.9 Thermally Processed Fruit Nectars:

(1) **Thermally Processed Fruit Nectars (Canned, Bottled, Flexible Pack And / Or Aseptically Packed)** means an unfermented but fermentable pulpy or non-pulpy, turbid or clear product intended for direct consumption made from fruit singly or in combination, obtained by blending the fruit juice / pulp/fruit juice concentrate and/ or edible part of sound, ripe fruit(s), concentrated or unconcentrated with water, nutritive sweeteners and any other ingredient appropriate to the product and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

(2) Lemon and Lime juice may be added as an acidifying agent in quantities which would not impair characteristic fruit flavour of the fruit used. The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirements:—

Nectars of Citrus Juice	TSS Min (%)	Min. Fruit Juice Content (%)	Acidity Expressed as Citric Acid Max (%)
Orange Nectar	15	40	1.5
Grape Fruit Nectar	15	20	1.5
Pineapple Nectar	15	40	1.5
Mango Nectar	15	20	1.5
Guava Nectar	15	20	1.5
Peach Nectar	15	20	1.5
Pear Nectar	15	20	1.5
Apricot Nectar	15	20	1.5
Non-pulpy Black Currant Nectar	15	20	1.5
Other Fruit Nectar	15	20	1.5
Other Fruit Nectars of High Acidity/Pulpy / Strong flavour	15	20	1.5
Mixed Fruit Nectar	15	20	1.5

(3) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.10: Thermally Processed Fruit Beverages / Fruit Drink/ Ready to Serve Fruit Beverages

1. **Thermally Processed Fruit Beverages / Fruit Drink/ Ready to Serve Fruit Beverages (Canned, Bottled, Flexible Pack And/ Or Aseptically Packed)** means an unfermented but fermentable product which is prepared from juice or Pulp/Puree or concentrated juice or pulp of sound mature fruit. The substances that may be added to fruit juice or pulp are water, peel oil, fruit essences and flavours, salt, sugar, invert sugar, liquid glucose, milk and other ingredients appropriate to the product and processed by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. The product shall meet the following requirements:—

- | | |
|--|----------------------------|
| (i) Total Soluble solid (m/m) | Not less than 10.0 percent |
| (ii) Fruit juice content (m/m) | |
| (a) Lime/Lemon ready to serve beverage | Not less than 5.0 percent |
| (b) All other beverage/drink | Not less than 10.0 percent |

(3) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.11: Thermally Processed Mango Pulp / Puree and Sweetened Mango Pulp / Puree

(1) **Thermally Processed Mango Pulp / Puree and Sweetened Mango Pulp / Puree (Canned, Bottled, Flexible Pack And/ Or Aseptically Packed)** means unfermented but fermentable product intended for direct consumption obtained from edible portion of sound, ripe mangoes (*Mangifera indica*.L.), by sieving the prepared fruits, where as, the puree is obtained by finely dividing the pulp by a finisher or other mechanical means and processed by heat in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

(2) It may contain one or more nutritive sweeteners in amounts not exceeding 50 gm/ kg. However, the product shall be described as sweetened Mango pulp/ puree if the amount of nutritive sweeteners is in excess of 15 gm / kg.

(3) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirements:—

- | | |
|---|----------------------------|
| (i) Total Soluble Solids (m/m) | |
| (a) Sweetened | Not less than 15.0 percent |
| (b) Unsweetened (Natural Mango Pulp) | Not less than 12.0 percent |
| (ii) Acidity as Citric Acid (For sweetened canned mango pulp) | Not less than 0.3 percent |

(4) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.12 Thermally Processed Fruit Pulp / Puree And Sweetened Fruit Pulp / Puree other than Mango

(1) **Thermally Processed Fruit Pulp / Puree And Sweetened Fruit Pulp / Puree other than Mango (Canned, Bottled, Flexible Pack And / Or Aseptically Packed)** means unfermented but fermentable product intended for direct consumption obtained from edible portion of sound, ripe fruit of any suitable kind & variety by sieving the prepared fruits, where as, the puree is obtained by finely dividing the pulp by a finisher or other mechanical means and processed by heat in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

(2) It may contain one or more nutritive sweeteners in amounts not exceeding 50 gm/Kg. However, the product shall be described as sweetened pulp/puree if the amount of nutritive sweeteners is in excess of 15 gm. /kg.

(3) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirements:—

- | | |
|---|---------------------------|
| (i) Total Soluble Solids (m/m) exclusive of added sugar | Not less than 6.0 percent |
| (ii) Acidity as Citric Acid | Not less than 0.3 percent |

The container shall be filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.13 Thermally Processed Concentrated Fruit / Vegetable Juice Pulp/ Puree

(1) **Thermally Processed Concentrated Fruit / Vegetable Juice Pulp/ Puree (Canned, Bottled, Flexible Pack And/ Or Aseptically Packed)** means the unfermented product which is capable of fermentation, obtained from the juice or pulp or puree of sound, ripe fruit(s) / vegetable(s), from which water has been removed to the extent that the product has a total soluble content of not less than double the content of the original juice/ pulp/ puree prescribed vide in Regulation 5.3.6 and 5.3.7. Natural volatile components may be restored to the concentrates where these have been removed. It may be pulpy, turbid or clear and preserved by heat, in an appropriate manner, before or after being sealed in a container, so as to prevent spoilage.

(2) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.14 Thermally Processed Tomato Puree and Paste

(1) **Thermally Processed Tomato Puree And Paste (Canned, Bottled, Flexible Pack And/ Or Aseptically Packed)** means unfermented product which is capable of fermentation, obtained by concentrating the juice of sound ripe tomatoes to the desired concentration. It may contain salt and other ingredients suitable to the products.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirements:—

S.No.	Product	Total Soluble Solids (w/w)
1	Tomato puree	Not less than 9.0 percent
2	Tomato Paste	Not less than 25 percent

(3) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.15 Soup Powders:

(1) **Soup Powders** means the products obtained by mechanical dehydration of fresh vegetables/ fruits juice / pulp/puree of sound, vegetables / fruits and or earlier concentrated, dehydrated, frozen or processed fruits & vegetables, singly or in combination by blending with salt, nutritive sweeteners, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product, as appropriate to the product and packed suitably to prevent spoilage.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. The product shall comply with the following requirements:—

- | | |
|---|---------------------------|
| (i) Moisture (m/m) | Not more than 5.0 percent |
| (ii) Total soluble solids (m/m) (on dilution on ready to serve basis) | Not less than 5.0 percent |

Regulation 5.3.16 Fruit/Vegetable Juice / Pulp/ Puree With Preservatives For Industrial Use only:

(1) **Fruit/Vegetable Juice / Pulp/ Puree With Preservatives For Industrial Use only** means an unfermented but fermentable product, pulpy, turbid or clear, obtained by a mechanical process from sound ripe fruits/ vegetables.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**.

(3) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.17 Concentrated Fruit Vegetable Juice /Pulp / Puree With Preservatives For Industrial Use Only:

(1) **Concentrated Fruit Vegetable Juice /Pulp / Puree With Preservatives For Industrial Use Only** means an unfermented product, which is capable of fermentation, obtained from the juice or pulp or puree of fruit(s) / vegetable (s), from which the water has been removed to the extent that the product has a soluble solids content of not less than double the content of the original juice, pulp, puree prescribed under **Regulation 5.3.6 and Regulation 5.3.7**. It may be pulpy, turbid or clear.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**.

(3) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.18 Tamarind Pulp/Puree and Concentrate:

(1) **Tamarind Pulp/Puree And Concentrate** means the unfermented product which is capable of fermentation, obtained from fresh or dried tamarind, by boiling with water and sieving it, and preserved either by thermal processing or by using permitted preservatives.

(2) The Tamarind Concentrate is the product obtained from tamarind pulp/ puree from which water has been removed by evaporation to achieve appropriate concentration.

(3) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirements:—

	Minimum TSS Percent	Minimum Acidity Percent	Ash Insoluble in dilute HCl Percent (Maximum)
Tamarind Pulp/Puree	32	4.5	0.4
Tamarind Concentrate	65	9.0	0.8

(4) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.19 Fruit Bar/ Toffee:

(1) **Fruit Bar/ Toffee** means the product prepared by blending Pulp/Puree from sound ripe fruit, fresh or previously preserved, nutritive sweeteners, butter or other edible vegetable fat or milk solids and other ingredients appropriate to the product & dehydrated to form sheet which can be cut to desired shape or size.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. The product shall comply with the following requirements:—

(i) Moisture (m/m)	Not more than 20.0 percent
(ii) Total soluble solids (m/m)	Not less than 75.0 percent
(iii) Fruit content (m/m)	Not less than 25.0 percent

Regulation 5.3.20 Fruit/Vegetable, Cereal Flakes:

(1) **Fruit/Vegetable, Cereal Flakes** means the product prepared by blending fruit(s) Pulp/Puree of sound ripe fruit(s) / vegetables of any suitable variety, fresh, frozen or previously preserved, starch, cereals & nutritive sweeteners, other ingredients appropriate to the product with or without salt & dehydrated in the form of flakes.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. The product shall comply with the following requirements:—

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| (i) Moisture (m/m) | Not more than 6.0 percent |
| (ii) Acid insoluble Ash (m/m) | Not more than 0.5 percent |
| (iii) Starch (m/m) | Not more than 25.0 percent |

Regulation 5.3.21 Squashes, Crushes, Fruit Syrups/Fruit Sharbats and Barley Water:

(1) **Squashes, Crushes, Fruit Syrups/Fruit Sharbats and Barley Water** means the product prepared from unfermented but fermentable fruit juice/puree or concentrate clear or cloudy, obtained from any suitable fruit or several fruits by blending it with nutritive sweeteners, water and with or without salt, aromatic herbs, peel oil and any other ingredients suitable to the products.

1.1 Cordial means a clear product free from any cellular matter, obtained by blending unfermented but fermentable clarified fruit juice with nutritive sweeteners & water with or without salt and peel oil and any other ingredients suitable to the products.

1.2. Barley water means the product prepared from unfermented but fermentable fruit juice by blending it with nutritive sweeteners, water with or without salt and peel oil and barley starch not less than 0.25 percent and any other ingredient suitable to the product.

1.3 The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. The product shall comply with the following requirements:—

Name of the products	Min (%) of fruit juice/puree in the final product	Total Soluble Solids (Min) %	Acidity expressed as Citric Acid Max
(1) Squash	25	40	3.5
(2) Crush	25	55	3.5
(3) Fruit Syrup/Fruit Sharbats	25	65	3.5
(4) Cordial	25	30	3.5
(5) Barley Water	25	30	2.5

1.4 Any syrup/ sharbats containing a minimum of 10 percent of dry fruits shall also qualify to be called as fruits syrups.

1.5 The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.22 Ginger Cocktail:

(1) **Ginger Cocktail (Ginger Beer Or Gingerale)** means the product prepared by blending ginger juice or its oleoresin or essence with water and nutritive sweeteners.

(2) The product shall be free from extraneous matter. When suitably diluted shall have the colour and flavour characteristic of the product.

(3) The minimum total soluble solids shall not be less than 30.0 percent (m/ m)

(4) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**.

(5) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.23 Synthetic Syrup for use in Dispensers for carbonated water:

(1) **Synthetic Syrup for use in Dispensers for carbonated water** means carbonated water obtained by blending nutritive sweeteners with water and other ingredients appropriate to the product.

(2) The total soluble solid content (m/m) of the product shall not be less than 30 percent. The product when suitably reconstituted shall conform to the requirements of carbonated water and match in all respects, except Carbon Dioxide contents, with similar product as bottled for direct consumption. It shall be free from extraneous matter.

(3) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**.

(4) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.24: SYNthetic Syrup or Sharbat

(1) **Synthetic Syrup or Sharbat** means the syrup obtained by blending syrup made from sugar, dextrose or liquid glucose.

It may also contain fruit juice and other ingredients appropriate to the product. It shall be free from burnt or objectionable taints, flavours, artificial sweetening agents, extraneous matter and crystallization. It may contain citric acid, permitted colours, permitted preservatives and permitted flavouring agents. It shall also conform to the following standards namely:—

Total soluble solids	Not less than 65 per cent by weight
----------------------	-------------------------------------

(2) **DRIED GLUCOSE SYRUP** means the material in the form of coarse or fine, white to creamish white powder, sweet to taste, bland in flavour and somewhat hygroscopic. It shall be free from fermentation, evidence of mould growth, dirt or other extraneous matter or added sweetening or flavouring agent.

It shall also not contain any added natural or coal-tar food colour. It shall conform to the following standards:—

Total solid contents	Not less than 93.0 per cent by weight.
----------------------	--

Reducing sugar content	Not less than 20.0 per cent by weight.
------------------------	--

Total Sugar as invert sugar	Not more than 1.0 per cent by weight.
-----------------------------	---------------------------------------

The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices.

Regulation 5.3.25 Murabba

(1) **Murabba** means the product, prepared from suitable, sound whole or cut grated fruits, rhizome or vegetables, appropriately prepared, suitable for the purpose, singly or in combination, by impregnating it, with nutritive sweeteners to a concentration adequate to preserve it.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. The product shall conform to the following composition:

(i) Total soluble solids (m/m)	Not less than 65.0 percent
--------------------------------	----------------------------

(ii) Fruit contents (m/m)	Not less than 55.0 percent
---------------------------	----------------------------

(3) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.26 Candied, Crystallised And Glazed Fruit / Vegetable / Rhizome / Fruit Peel:

1.1 Candied Fruits / Vegetables / Rhizome / Fruit Peel means the product prepared from sound and ripe fruits, vegetables, rhizomes or fruit peel, of any suitable variety, appropriately prepared, by impregnating it with nutritive sweeteners to a concentration adequate to preserve it.

1.2 Crystallised Fruit / Vegetable/ Rhizome / Fruit Peel means the product prepared from candied product by coating with pure crystallised sugar or by drying the syrup on wet candied fruit.

1.3 Glazed Fruit/ Vegetable/Rhizome / Fruit Peel means the product prepared from candied product by coating it with a thin transparent layer of heavy syrup with or without pectin which has dried to a more or less firm texture on the product.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirements:—

- | | |
|--|--------------------|
| (i) The percentage of total sugar (w/w) | Not less than 70.0 |
| (ii) Percentage of reducing Sugar to total sugar | Not less than 25.0 |

Regulation 5.3.27 Tomato Ketchup and Tomato Sauce:

(1) Tomato Ketchup and Tomato Sauce means the product prepared by blending tomato juice/Puree/Paste of appropriate concentration with nutritive sweeteners, salt, vinegar, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product and heating to the required consistency. Tomato Paste may be used after dilution with water suitable for the purpose of maintaining the essential composition of the product.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirements:—

- | | |
|--|----------------------------|
| (i) Total Soluble solids (m/m) Salt free basis | Not less than 25.0 percent |
| (ii) Acidity as acetic acid | Not less than 1.0 percent |

(3) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.28 Culinary Pastes / Fruits and Vegetable Sauces Other Than Tomato Sauce and Soya Sauce

(1) Culinary Pastes / Fruits and Vegetable Sauces Other Than Tomato Sauce and Soya Sauce means a culinary preparation used as an adjunct to food, prepared from edible portion of any suitable fruit/vegetable including, roots, tubers & rhizomes, their pulps/purees, dried fruits, singly or in combination by blending with nutritive sweeteners, salt, spices and condiments and other ingredient appropriate to the product.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. It may contain caramel but shall not contain any other added colour whether natural or synthetic. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirements:—

Name of the Product	Total Soluble Solids (Salt free basis) (m/m) (as acetic acid)	Acidity %
(i) Chilli Sauce	Not less than 8.0 percent	Not less than 1.0 percent
(ii) Fruits / Vegetable Sauces	Not less than 15.0 percent	Not less than 1.2 percent
(iii) Culinary Paste/ Sauce	Not less than 8.0 percent	Not less than 1.0 percent
(iv) Ginger Paste	Not less than 3.0 percent	Not less than 1.0 percent

(3) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.29 Soyabean Sauce:

(1) Soyabean Sauce means the product obtained from wholesome soyabeans, by fermenting the soyabean paste in which trypsin inhibitors have been inactivated & blending with salt, nutritive sweeteners. It may contain spices and condiments and other ingredients appropriate to the product preserved by using permitted preservative.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirements:—

- | | |
|--|----------------------------|
| (i) Total Soluble solids (m/m) Salt free basis | Not less than 25.0 percent |
| (ii) Acidity as ascertained acid | Not less than 0.6 percents |

(3) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.30 Carbonated Fruit Beverages or Fruit Drink:

(1) **Carbonated Fruit Beverages or Fruit Drink** means any beverage or drink which is purported to be prepared from fruit juice and water or carbonated water and containing sugar, dextrose, invert sugar or liquid glucose either singly or in combination. It may contain peel oil and fruit essences. It may also contain any other ingredients appropriate to the products.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirements:—

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| (i) Total Soluble solids (m/m) | Not less than 10.0 percent |
| (ii) Fruit content (m/m) | |
| (a) Lime or Lemon juice | Not less than 5.0 percent |
| (b) Other fruits | Not less than 10.0 percent |

(3) The product shall have the colour, taste & flavour characteristic of the product & shall be free from extraneous matter.

(4) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.31: Jam

(1) **Jam** means the product prepared from sound, ripe, fresh, dehydrated, frozen or previously packed fruits including fruit juices, fruit pulp, fruit juice concentrate or dry fruit by boiling its pieces or pulp or puree with nutritive sweeteners namely sugar, dextrose, invert sugar or liquid glucose to a suitable consistency. It may also contain fruit pieces and any other ingredients suitable to the products. It may be prepared from any of the suitable fruits, singly or in combination. It shall have the flavour of the original fruit(s) and shall be free from burnt or objectionable flavours and crystallization.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirement:—

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| Total soluble solids (m/m) | Not less than 65.0 percent |
|----------------------------|----------------------------|

(3) The product shall be manufactured from not less than 45 percent, by weight, of original prepared, fruit, exclusive of any added sugar or optional ingredients of finished product except where fruit is strawberry or raspberry where it shall contain not less than 25 percent fruit.

Regulation 5.3.32 Fruit Jelly:

(1) **Fruit Jelly** means the product prepared by boiling fruit juice or fruit (s) of sound quality, with or without water, expressing and straining the juice, adding nutritive sweeteners, and concentrating to such a consistency that gelatinisation takes place on cooling. The product shall not be syrupy, sticky or gummy and shall be clear, sparkling and transparent.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirements:—

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| Total soluble solids (m/m) | Not less than 65.0 percent |
|----------------------------|----------------------------|

(3) The product shall be manufactured from not less than 45 percent, by weight, of original prepared fruit, exclusive of any added sugar or optional ingredients of finished product.

Regulation 5.3.33 Fruit Cheese:

(1) **Fruit Cheese** means the product prepared from pulp/puree of sound, ripe fruit (s), whether fresh, frozen or previously preserved or dry fruits, by cooking with salt, nutritive sweeteners to attain a thick consistency so that it sets on cooling. Cheese shall be neither too soft nor too hard to chew. It may be prepared from any of the suitable fruits, singly or in combination. It shall have the flavour of the original fruit(s) and shall be free from burnt or objectionable flavours and crystallization.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirement:—

Total soluble solids (m/m)	Not less than 65.0 percent
----------------------------	----------------------------

(3) The product shall be manufactured from not less than 45 percent by weight, of original prepared fruit, exclusive of any added sugar or optional ingredients of finished product except where fruit is strawberry or raspberry where it shall contain not less than 25 percent fruit.

Regulation 5.3.34 Marmalades:

(1) **Marmalades** means a product prepared by boiling sound fruits with peel, pulp and Juice, with or without water, added nutritive sweeteners and concentrating to such a consistency that gelatinisation takes place on cooling of the product. It shall not be syrupy, sticky or gummy and shall be clear and transparent.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirements:—

(i) Total soluble solids (m/m)	Not less than 65.0 percent
(ii) Fruit content except peel (m/m)	Not less than 45.0 percent
(iii) Peel in suspension	Not less than 5.0 percent

(3) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20 degree C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.35 Dehydrated Fruits:

(1) **Dehydrated Fruits** means the product, prepared from edible part of suitable variety of sound fruit, free from blemishes, insect or fungal infection, of appropriate maturity, from which, moisture has been removed, under controlled conditions of temperature, humidity and airflow, to the extent that the product is preserved.

(2) It may be whole, sliced, quarters, pieces or powdered. The finished product shall have uniform colour and shall be free from extraneous matter. The product shall have moisture content not more than 20 percent m/m. When in powder form, it shall be free flowing and free from agglomerates.

(3) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**.

Regulation 5.3.36 Dehydrated Vegetables:

(1) **Dehydrated Vegetables** means the product, prepared from edible portions of suitable variety of sound vegetable, free from insect or fungal infection, free from blemishes, suitably prepared, from which moisture has been removed under controlled conditions of temperature, humidity & airflow, to the extent that the product is preserved.

(2) It may be whole, sliced, quarters, pieces, flakes, kibbled granules or powdered. The finished product shall have uniform colour and shall be free from discolouration due to scorching or enzymatic reaction. It shall be free from stalks, peels, stems and extraneous matter. When in powder form, it shall be free flowing and free from agglomerates.

(3) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the requirements as given in the Table below

S. No.	Name of Vegetables	Moisture not more than (percent)	Sulphur Dioxide not more than (PPM)	Total ash not more than (percent)	Ash insoluble dilute HCl not more than (percent)	Peroxidase Test
1.	Green Leafy Vegetables	7	2000 ppm	-	-	Negative
2.	(a) Tubers like Arvi (b) Lotus Root Tapioca (c) Yam (d) Carrot (e) Potato	7	2000 ppm	-	-	Negative
3.	Karela	6	-	-	-	Negative
4.	Cabbage	6	2000 ppm	-	-	Negative
5.	Okra	8	2000 ppm	-	-	Negative
6.	Other Vegetables	8	2000 ppm	5	0.5	Negative
7.	Powders of Onion and Garlic	5	-	5	0.5	Negative
8.	Powders of other vegetables including tomatoes	5	2000 ppm	5	0.5	Negative

Regulation 5.3.37 Frozen Fruits/Fruit Products:

(1) **Frozen Fruits/Fruit Products** means the product frozen in blocks or individually quick frozen and offered for direct consumption, if required. Frozen Fruits/Fruit products are prepared from fresh, clean, sound, whole, fruits of suitable maturity, free from insect or fungal infection, which are washed, sufficiently blanched to inactivate enzymes, if required, and are subjected to a freezing process in appropriate equipment. Freezing operation shall not be regarded as complete unless and until the product temperature has reached (minus) - 18°C at the thermal center after thermal stabilization. It may be prepared in any style appropriate for the respective Fruits/Fruit product in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, milk solids, spices and condiments and any other ingredient suitable to the product.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**.

Regulation 5.3.38 Frozen Vegetables:

(1) **Frozen Vegetables** means the product frozen in blocks or individually quick frozen and offered for direct consumption, if required. Frozen vegetables are prepared from sound, clean vegetables of suitable maturity, free from insect or fungal infection, which are washed, sufficiently blanched to inactivate enzymes and are subjected to a freezing process in appropriate equipment. Freezing operation shall not be regarded as complete unless and until the product temperature has reached (minus) - 18°C at the thermal center after thermal stabilization. It may be prepared in any style appropriate for the respective vegetable in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, milk solids, spices and condiments and any other ingredient suitable to the product.

(2) It shall have normal colour characteristic of the individual Vegetable. It shall have taste & flavour characteristic of the kind & variety of the vegetable used & shall be free from sand, grit & other foreign matter.

(3) The product shall test negative for peroxidase. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**.

Regulation 5.3.39 Frozen Curried Vegetables/Ready-to-Eat Vegetables:

(1) **Frozen Curried Vegetables/Ready-to-Eat Vegetables** means the product prepared from Fresh, Dehydrated or Frozen or previously processed vegetables, legumes, cereals or pulses, whether whole or cut into pieces. Vegetable(s) either singly or in combination may be prepared in any suitable style applicable for the respective vegetables in normal culinary preparation. It may contain salt, nutritive sweeteners, spices and condiments, edible vegetable oils and fats and milk fat and any other ingredients suitable to the product and subjected to freezing

process in appropriate equipments. Freezing operation shall not be regarded as complete unless and until the product temperature has reached (minus) - 18°C at the thermal center after thermal sterilization.

(2) The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**.

Regulation 5.3.40 Fruit Based Beverage Mix/Powdered Fruit Based Beverage:

(1) **Fruit Based Beverage Mix/Powdered Fruit Based Beverage** means a product, in powder form, intended for use after dilution, obtained by blending fruit solids with nutritive sweeteners and other ingredients appropriate to the product & packed in hermetically sealed containers to prevent spoilage. It shall have colour & flavour characteristic of the named fruit. It may contain Vitamins and Minerals.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirements:—

- | | |
|--|---------------------------|
| (i) Moisture (m/m) | Not more than 5.0 percent |
| (ii) Fruit juice content (m/m) when reconstituted by dilution according to direction for use | Not less than 5.0 percent |

Regulation 5.3.41 Fruits and Vegetable Chutney:

(1) **Fruits and Vegetable Chutney** means the product prepared from washed, clean, sound raw fruit(s) and / or vegetable(s) of any suitable variety, which have been peeled, sliced or chopped or shredded or comminuted and cooked with nutritive sweetener. It may contain salt, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product and preserved by thermal processing or other means.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirements:—

- | | |
|--|----------------------------|
| (i) Total soluble solids (m/m) | |
| (a) Fruit Chutney | Not less than 50.0 percent |
| (b) Vegetable Chutney | Not less than 25.0 percent |
| (c) Hot and Sour (Spicy Chutney) | Not less than 25.0 percent |
| (ii) Fruits and Vegetable content (m/m) | Not less than 40.0 percent |
| (iii) pH | Not more than 4.6 |
| (iv) Total ash (m/m) | Not more than 5.0 percent |
| (v) Ash insoluble in hydrochloric acid (m/m) | Not more than 0.5 percent |

(3) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled. This requirement shall not be applicable for bulk packs for industrial use.

Regulation 5.3.42 Mango Chutney:

(1) **Mango Chutney** means the product prepared from washed clean sound mango (*Mangifera indica* L.) of any suitable variety, which have been peeled, sliced or chopped or shredded or comminuted and cooked with nutritive sweeteners. It may contain Salt, Spices, Condiments and any other ingredient suitable to the product and preserved by thermal processing/ or other means.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirements:—

- | | |
|--|----------------------------|
| (i) Total Soluble solids (m/m) | Not less than 50.0 percent |
| (ii) Fruit content (m/m) | Not less than 40.0 percent |
| (iii) pH | Not more than 4.6 |
| (iv) Total ash | Not more than 5.0 percent |
| (v) Ash insoluble in hydrochloric acid | Not more than 0.5 percent |

(3) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.43 Pickles:

(1) **Pickles** means the preparation made from fruits or vegetables or other edible plant material including mushrooms free from insect damage or fungal infection, singly or in combination preserved in salt, acid, sugar or any combination of the three. The pickle may contain onion, garlic, ginger, sugar jaggery, edible vegetable oil, green or red chillies, spices, spice extracts/oil, limejuice, vinegar/ acetic acid, citric acid, dry fruits and nuts. It shall be free from copper, mineral acid, alum, synthetic colours and shall show no sign of fermentation.

(2) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. Pickles may be of combinations as given below:—

(i) Pickles in Citrus juice or Brine conforming to the following requirements:—

(a) Drained Weight	Not less than 60.0 percent
(b) Sodium Chloride content when packed in Brine	Not less than 12.0 percent
(c) Acidity as Citric Acid when packed In Citrus Juice	Not less than 1.2 percent

(ii) Pickles in Oil

(a) Drained Weight	Not less than 60.0 percent
(b) Fruit and Vegetable pieces shall be practically remaining submerged in oil	

(iii) Pickles in Vinegar

(a) Drained Weight	Not less than 60.0 percent
(b) Acidity of vinegar as acetic acid	Not less than 2.0 percent

(iv) **Pickle without medium** means the pickles other than enumerated above. This may contain ingredients given in Para 1 of this specification. Such pickles shall be labelled as “(give name of vegetable or fruits) Pickle”.

Regulation 5.3.44 Table Olives:

(1) **Table Olives** means the product obtained from sound clean fruits of proper maturity from Olive tree (*Olea europaea sativa* Hoff of link) and suitably processed and preserved by natural fermentation / thermal processing or by addition of preservative. The product may be in the form of green olives, olives turning colour before complete ripeness or black olives and may be whole, stoned (pitted) stuffed, halved, quartered, sliced, chopped, minced or in broken form. The product may contain water, common salt, vinegar, olive oil, nutritive sweeteners and stuffing material pimiento, onion, almond, celery, anchovy, olive, orange or lemon peel, hazelnut capers etc singly or in combination or in the form of a paste, spices, spice extracts and aromatic herbs. The product shall be of uniform colour except seasoned olives and olives turning colour free from any foreign matter, off flavour and taste and abnormal fermentation. The product may contain food additive permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall conform to the following requirements:—

Product in brine	Sodium Chloride in brine	PH of brine	Acidity of brine as lactic acid
(a) Green olives treated /untreated	—	—	—
(i) in hermetically sealed containers	Not less than 5.0 percent	Not more than 4.0	—
(ii) in non hermetically sealed containers	Not less than 6.0 percent	Not more than 4.5	—
(iii) with natural lactic fermentation	—	—	Not less than 0.4 Percent
(b) Seasoned green olives	—	—	—
(i) in hermetically sealed containers	Not less than 4.0 percent	Not more than 4.0	—
(ii) in non hermetically sealed containers	Not less than 6.0 percent	Not more than 4.5	—

Product in brine	Sodium Chloride in brine	PH of brine	Acidity of brine as lactic acid
(b) Olives turning colour – all Treatments	Not less than 6.0 percent	–	–
(d) Black Olives			
(i) In brine	Not less than 7.0 percent	–	–
(ii) in dry salt	Not less than 10.0 percent	–	–
(e) Damaged matter		Not more than 2.0 percent by count	
(f) Insect damaged Units		Not more than 2.0 percent by count	
(g) Foreign matter		Not more than 1 unit per kg	

Explanations:- For the purpose of this paragraph,—

‘**Damage Units**’ mean units showing imperfection or damage to the mesocarp which may or may not be associated with superficial marks;

‘**Insect Damaged Units**’ means units showing insect holes or deformed fruits or those with abnormal stains or whose mesocarp has an abnormal aspect;

‘**Foreign matter**’ means any vegetable matter not injurious to health such as leaves, stem etc.

Regulation 5.3.45 Grated Desiccated Coconut:

(1) **Grated Desiccated Coconut** means the product obtained by peeling, milling and drying the kernel of coconut (*cocos nucifera*) The product may be in the form of thin flakes, chips or shreds. The product shall be white in colour free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have pleasant taste and flavour, free from rancidity and evidence of fermentation. The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The products shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. The product shall conform to the following requirements:—

(i) Extraneous Vegetable matter	Not more than 15 units/100 gm
(ii) Moisture (m/m)	Not more than 3.0 percent
(iii) Total Ash (m/m)	Not more than 2.5 percent
(iv) Oil Content (m/m)	Not less than 55.0 percent
(v) Acidity of extracted fat pressed as Lauric Acid (m/m)	Not more than 0.3 percent
(vi) Sulphur Dioxide	Not more than 50.0 mg/kg

Explanation:— For the purpose of this paragraph Extraneous vegetable matter means fragments of shell, fibre, peel and burnt particles.

Regulation 5.3.46 VINEGAR:

(1) **Brewed Vinegar** means a product obtained by alcoholic and acetic acid fermentation of any suitable medium such as fruits, malt (brewed exclusively from malted barley or other cereals), molasses, Jaggery, Sugar Cane juice etc. with or without addition of caramel and spices. It shall not be fortified with acetic acid.

(a) The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. It shall meet the following requirements:—

(i) Acidity (m/v)	Not less than 3.75 percent calculated as acetic Acid
(ii) Total Solids (m/v)	Not less than 1.5 percent
(iii) Total ash content	Not less than 0.18 percent
(iv) It shall not contain sulphuric acid or any other mineral acid. It shall be free from any foreign substances or colouring matter except caramel.	

(b) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

(2) **Synthetic Vinegar** means the product prepared from acetic acid with or without caramel & spices and shall conform to the following requirements:

(i) Acidity of the product shall not be less than 3.75 percent m/v.

(ii) It shall not contain sulphuric acid or any other mineral acid. It shall be free from any foreign substance or colouring matter except caramel.

(2) Synthetic vinegar shall be distinctly labelled as

SYNTHETIC - PREPARED FROM ACETIC ACID.

(3) The container shall be well filled with the product and shall occupy not less than 90.0 percent of the net weight of the container, when packed in the rigid containers. The net weight of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container is capable of holding when completely filled.

Regulation 5.3.47 Nuts & Raisins:

(1) **Groundnut Kernel (deshelled)** for direct human consumption commonly known as Moongphali are obtained from the plant *Arachis hypogaea*. The kernels shall be free from non-edible seeds such as mahua, castor, neem or argemone etc.

It shall be free from colouring matter and preservatives. It shall be practically free from extraneous matter, such as stones, dirt, clay etc. The kernels shall conform to the following standards, namely:—

(i) Moisture	Not more than 7.0 per cent
(ii) Damaged kernel including slightly damaged kernel	Not more than 5.0 per cent by weight.
(iii) Aflatoxin content	Not more than 30 parts per billion.

(2) **Raisins** means the product obtained by drying sound, clean grapes of proper maturity belonging to *Vitis vinifera* L. The product may be washed, with or without seeds and stems and may be bleached with Sulphur Dioxide. The product shall be free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have uniform colour, pleasant taste and flavour, free from odour and taste and evidence of fermentation. The product shall be free from added colouring matter. The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. The product shall conform to the following requirements:—

(i) Moisture (m/m)	Not more than 15.0 percent
(ii) Damaged Raisins (m/m)	Not more than 2.0 percent
(iii) Sugared Raisins (m/m)	Not more than 15.0 percent

Explanation.— for the purpose of this paragraph,—

(i) **'Damaged Raisins'** means raisins affected by sunburn, scars, mechanical injury which seriously affects the appearance, edibility and keeping quality;

(ii) **'Sugared Raisins'** means raisins with external or internal sugar crystals which are readily apparent and seriously affect the appearance of the raisins.

(3) **Pistachio Nuts** means the product obtained from mature seeds of *Pistacia vera* L which have been sun dried and their shells opened naturally or mechanically. The product may be raw, roasted, salted and/or lime juice treated. The product shall be free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have pleasant taste and flavour, free from odour and taste, mustiness and rancidity. The product shall be free from food additives. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. The product shall conform to the following requirements:—

(i) Moisture (m/m)	Not more than 7.0 percent
(ii) Unopened Shells (m/m)	Not more than 2.0 percent
(iii) Empty Shells (m/m)	Not more than 1.0 percent

Explanation.—for the purpose of this paragraph,—

- (i) 'Unopened Shells' means shells which are not split open but contain a fully developed kernel;
- (ii) 'Empty Shells' means shells in which kernel is not developed;
- (iii) 'Mouldy Shells' means nuts affected by mould.

(4) **Dates** means the product obtained by drying sound, clean fruits of proper maturity belonging to *Phoenix dactylifera*. The product may be washed, pitted or unpitted, with or without cap, pressed or loose. The product may be treated with sugar, glucose syrup, flour and vegetable oil. The product shall be free from foreign matter, living insects, mould, dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall have pleasant taste and smell, free from odour and evidence of fermentation. The product shall be free from any added colouring matter. The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirements given in **Appendix B**. The product shall conform to the following requirements:—

(i) Moisture (m/m)	Not more than 30.0 percent
(ii) Ash insoluble in dil Hcl	Not more than 0.1 percent
(iii) Blemished / Damaged Units	Not more than 5.0 percent
(iv) Extraneous matter	Not more than 1.0 percent

Explanation: - For the purpose of this paragraph —

- (i) 'Blemished' means units showing scars, discoloration, sun burn, dark spots on the surface;
- (ii) 'Damaged' means dates affected by mashing and/ or tearing of the flesh exposing the pit or significantly changing the appearance.
- (iii) 'Extraneous vegetable matter' means stalks, pieces of shells, pits, fibre, peel, etc.

(5) **Dry Fruits and Nuts** means the products obtained by drying sound, clean fruits and nuts of proper maturity. The product may be with or without stalks, shelled or unshelled, pitted or unpitted or pressed into blocks. The product shall be free from mould, living / dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall be uniform in colour with a pleasant taste and flavour characteristic of the fruit/ nut free from off flavour, mustiness, rancidity and evidence of fermentation. The product shall be free from added colouring. The product shall conform to the following requirements:—

(i) Extraneous Vegetable matter (m/m)	Not more than 1.0 percent
(ii) Damaged/ Discoloured units (m/m)	Not more than 2.0 percent
(iii) Acidity of extracted fat expressed as oleic Acid	Not more than 1.25 percent

Explanation - For the purpose of this paragraph —

- (i) 'Extraneous vegetable matter' means stalks, pieces of shells, pits, fibre, peel;
- (ii) 'Damaged or Discoloured' means units affected by sunburn, scars mechanical injury, discoloration and insects.

Regulation 5.3.48 BEAN: means dry kidney shaped or flattened seeds of the leguminous varieties used as food, either whole or prepared as dal. It shall not contain hydrocyanic acid exceeding 20 parts per million as determined by A.O. A.C. Maceration method.

PART 5.4 : Cereals & Cereal Products

Regulation 5.4.1 Atta

(1) **Atta Or Resultant Atta** means the coarse product obtained by milling or grinding clean wheat free from rodent hair and excreta It shall conform to the following standards:—

Moisture	Not more than 14.0 per cent (when determined by heating at 130-133°C for 2 hours).
Total ash	Not more than 2.0 per cent (on dry weight basis).
Ash insoluble in dilute HCl	Not more than 0.15 percent (on dry weight basis).

Gluten (on dry weight basis).	Not less than 6.0 per cent
Alcoholic acidity (with 90 per cent alcohol) expressed as H_2SO_4 (on dry weight basis)	Not more than 0.18 per cent
It shall be free from rodent hair and excreta	

(2) **Fortified Atta** means the product obtained by adding one or more of the following materials to atta, namely:—

- (a) Calcium carbonate (prepared chalk, popularly known as Creta preparata)
- (b) Iron
- (c) Thiamine
- (d) Riboflavin, and
- (e) Niacin.

The calcium carbonate powder, if added for fortification shall be in such amount that 100 parts by weight of fortified atta shall contain not less than 0.30 and not more than 0.35 parts by weight of calcium carbonate. It shall be free from Rodent hair and excreta

(3) **Protein Rich (Paushtik) Atta** means the product obtained by mixing wheat atta with groundnut "or Soya flour", or a combination of both". flour up to an extent of 10.0 per cent. Soya flour which is a solvent extracted soya flour used in such mix shall conform to the standards of Soya flour laid down under **Regulation 5.4.13 (1)** It shall be free from insect or fungus infestation, odour and rancid taste. It shall not contain added flavouring and colouring agents or any other extraneous matter. It shall conform to the following standards:—

Moisture	Not more than 14.0 per cent
Total ash	Not more than 2.75 per cent on dry basis.
Ash insoluble in dilute HCl	Not more than 0.1 percent on dry basis.
Total Protein (N x 6.25)	Not less than 12.5 percent on dry basis
Crude Fibre	Not more than 2.5 per cent on dry basis
Alcoholic acidity (with 90 per cent alcohol) expressed as H_2SO_4	Not more than 0.12 per cent

It shall be free from Rodent hair and excreta

Regulation 5.4.2 Maida:

(1) **Maida** means the fine product made by milling or grinding clean wheat free from rodent hair and excreta and bolting or dressing the resulting wheat meal. It shall conform to the following standards:—

Moisture (when determined by heating at 130-133°C for 2 hours).	Not more than 14.0 per cent
Total ash	Not more than 1.0 per cent (on dry weight basis).
Ash insoluble in dilute HCl	Not more than 0.1 percent (on dry weight basis).
Gluten (on dry weight basis).	Not less than 7.5 per cent
Alcoholic acidity (with 90 per cent alcohol) expressed as H_2SO_4 (on dry weight basis)	Not more than 0.12 per cent

It shall be free from Rodent hair and excreta.

If the product is to be used for bakery purpose, the following flour treatment agents in the quantities mentioned against each may be used, namely:—

Benzoyl peroxide (Max)	40 p.p.m.
Potassium bromate (Max)	20 p.p.m.
Ascorbic acid (Max)	200 p.p.m.

(2) **Fortified Maida** means the product obtained by adding one or more of the following materials to maida, namely:—

- (a) Calcium carbonate (prepared chalk popularly known as creta preparata)
- (b) Iron,
- (c) Thiamine,
- (d) Riboflavin, and
- (e) Niacin

The calcium carbonate powder, if added for fortification, shall be in such amount that 100 parts by weight of fortified maida shall contain not less than 0.30 and not more than 0.35 parts by weight of calcium carbonate. It shall be free from Rodent hair and excreta.

(3) **Protein Rich (Paushtik) Maida** means the product obtained by mixing maida (wheat flour) with groundnut flour "or Soya flour; or a combination of both" up to an extent of 10.0 per cent Soya flour which is a solvent extracted flour used in such mix shall conform to the standards of soya flour laid down under **Regulation 5.4.13 (1)** It shall be free from insect or fungus infestation, odour and rancid taste. It shall not contain added flavour and colouring agents or any other extraneous matter. It shall conform to the following standards:

Moisture	Not more than 14.0 per cent
Total ash	Not more than 1.4 per cent on dry basis.
Ash insoluble in dilute HCl	Not more than 0.1 percent on dry basis.
Total Protein (N x 6.25)	Not less than 12.5 percent on dry basis
Crude Fibre	Not more than 0.53 per cent on dry basis
Alcoholic acidity (with 90 per cent alcohol) expressed as H_2SO_4	Not more than 0.12 per cent
Gluten	Not less than 7.0 percent on dry basis

It shall be free from Rodent hair and excreta

Regulation 5.4.3 Semolina (Suji or Rawa):

(1) **Semolina (Suji or Rawa)** means the product prepared from clean wheat free from rodent hair and excreta by process of grinding and bolting. It shall be free from musty smell and off-odour and shall be creamy yellow in colour. It shall conform to the following standards:—

Moisture	Not more than 14.5 per cent (when determined by heating at 130-133°C for 2 hours).
Total ash	Not more than 1.0 per cent (on dry weight basis).
Ash insoluble in dilute HCl	Not more than 0.1 percent (on dry weight basis).
Gluten (on dry weight basis).	Not less than 6.0 per cent
Alcoholic acidity (with 90 per cent alcohol) expressed as H_2SO_4 (on dry weight basis)	Not more than 0.18 per cent

It shall be free from Rodent hair and excreta

Regulation 5.4.4 Besan:

(1) **Besan** means the product obtained by grinding dehusked Bengal gram (*Cicer arietinum*) and shall not contain any added colouring matter or any other foreign ingredient.

Besan shall conform to the following standards:—

Total ash	Not more than 5.0%.
Ash insoluble in dilute hydrochloric acid	Not more than 0.5%.

Regulation 5.4.5 Pearl Barley (Jau)

(1) **Pearl Barley (Jau)** shall be the product obtained from sound and clean barley (*Horbeum vulgare* or *hordeum distichon*) It shall be whitish in colour and shall be free from fermented, musty or other objectionable taste or odour, adulterants and insect and fungus infestation and rodent contamination. It shall not contain other foodgrains more than 1 per cent by weight.

Barley powder shall be the product obtained by grinding clean and sound dehusked barley (*Hordeum vulgare* or *Hordeum distichon*) grains. Barley starches shall not be less than 98.0 per cent by weight.

Barley powder shall also conform to the following standards namely:—

Total ash (on dry basis)	Not more than 1.0%.
Ash insoluble in dilute hydrochloric acid (on dry basis)	Not more than 0.1%.
Crude fibre (on dry basis)	Not more than 0.5%.
Alcoholic acidity (as H_2SO_4) with 90 per cent alcohol)	Not more than 0.10 per cent.

(2) **Wholemeal Barley Powder Or Barley Flour Or Choker Yukt Jau ka Churan** means the product obtained by grinding clean and sound dehusked barley (*Hordeum vulgare* or *Hordeum distichon*) grains free from rodent hair and excreta]. It shall conform to the following standards:—

Moisture	Not more than 14.0 per cent (when determined by heating at 130-133°C for 2 hours).
Total ash	Not more than 3.0 per cent (on dry weight basis).
Ash insoluble in dilute HCl	Not more than 0.5 percent (on dry weight basis).
Alcoholic acidity (with 90 per cent alcohol) expressed as H_2SO_4 (on dry weight basis)	Not more than 0.17 per cent

Regulation 5.4.6 Food grains:

(1) **Food grains meant for human consumption** shall be whole or broken kernels of cereals, millets and pulses. In addition to the undermentioned standards to which foodgrains shall conform, they shall be free from Argemone, Maxicana and Kesari in any form. They shall be free from added colouring matter. The foodgrains shall not contain any insecticide residues other than those specified in Regulation 8.3.1 and the amount of insecticide residue in the foodgrains shall not exceed the limits specified in Regulation 8.3.1 of the said Table. The foodgrains meant for grinding/processing shall be clean, free from all impurities including foreign matter (extraneous matter).

(2) Wheat

Description: Wheat shall be the dried mature grains of *Triticum aestivum* Linn. or *Triticum vulgare* vill, *triticum drum* Desf., *triticum sphaerococcum* perc., *Triticum dicoccum* schubl., *Triticum Compactum* Host. It shall be sweet, clean and wholesome. It shall also conform to the following standards namely:—

(i) Moisture-	Not more than 14 per cent by weight (obtained by heating the pulverised grains at 130°C-133°C for two hours).
(ii) Foreign matter -	Not more than 1 per cent. by weight of which not more than

(Extraneous matter)	0.25 per cent. By weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin.
(iii) Other edible grains	Not more than 6 per cent by weight.
(iv) Damaged grains-	Not more than 6.0 per cent by weight including kernel bunt affected grains and got affected grains. The limit of kernel bunt affected grains and ergot affected grains shall not exceed 3.0 per cent and 0.05 percent by weight, respectively.
(v) Weevilled grains-	Not more than 10 per cent by count.
(vi) Uric acid-	Not more than 100 mg. per kg.
(vii) Aflatoxin	Not more than 30 micrograms per kilogram
(viii) Deoxynivalenol(DON)	Not more than 1000 micrograms per kilogram

Provided that the total of foreign matter, other edible grains and damaged grains shall not exceed 12 per cent by weight.

(3) Maize:

Maize shall be the dried mature grains of *Zea mays* Linn. It shall be sweet, hard, clean and wholesome. It shall also conform to the following standards, namely:—

(i) Moisture-	Not more than 16.0 per cent by weight (obtained by heating the pulverised grains at 130°C-133°C for two hours).
(ii) Foreign matter -	Not more than 1 per cent. by weight of which not more than
(Extraneous matter)	0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin.
(iii) Other edible grains -	Not more than 3 per cent by weight.
(iv) Damaged grains-	Not more than 5 per cent by weight.
(v) Weevilled grains-	Not more than 10 per cent by count.
(vi) Uric acid-	Not more than 100 mg. per kg.
(vii) Aflatoxin	Not more than 30 micrograms per kilogram.

Provided that the total of foreign matter, other edible grains and damaged grains shall not exceed 9 per cent by weight.

(4) Jawar And Bajra:

Jawar and Bajra shall be the dried mature grains of *Sorghum Vulgare* Pers. and

Pennisetum - typhoideum Rich, respectively. These shall be sweet hard, clean and wholesome. These shall also conform to the following standards, namely:—

(i) Moisture-	Not more than 16.0 per cent by weight (obtained by heating the pulverised grains at 130°C-133°C for two hours).
(ii) Foreign matter - Extraneous Matter	Not more than 1 per cent. by weight of which not more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent by weight shall be impurities of animal origin.

(iii) Other edible grains	Not more than 3 per cent by weight.
(iv) Damaged grains	Not more than 6 per cent by weight.
(v) Weevilled grains	Not more than 10 per cent by count.
(vi) Uric acid	Not more than 100 mg per kg
(vii) Aflatoxin	Not more than 30 micrograms per kilogram.

Provided that the total of foreign matter, other edible grains and damaged grains shall not exceed 10 per cent by weight.

(5) Rice:

Rice shall be the mature kernels or pieces of kernels of *Oryza sativa* Linn. obtained from paddy as raw or par boiled. It shall be dry, sweet, clean, wholesome and free from unwholesome poisonous substance. It shall also conform to the following standards, namely:—

(i) Moisture-	Not more than 16 per cent by weight (obtained by heating the pulverised grains at 130°C-133°C for two hours).
(ii) Foreign matter - (Extraneous matter)	Not more than 1 per cent. by weight of which not more than 0.25 per cent. By weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin.
(iii) Damaged grains-	Not more than 5 per cent by weight
(iv) Weevilled grains-	Not more than 10 per cent by count.
(v) Uric acid-	Not more than 100 mg. per kg.
(vi) Aflatoxin	Not more than 30 micrograms per kilogram.

Provided that the total of foreign matter, and damaged grains shall not exceed 6 per cent by weight.

(6) Masur Whole:

Masur whole shall consist of lentil (*lens culinaris* Medik or *Even lens* Linn. or *Lens esculenta* Moench) It shall be sound, dry, sweet, clean and wholesome. It shall conform to the following standards, namely:—

(i) Moisture-	Not more than 14 per cent by weight (obtained by heating the pulverized grains at 130°C 133°C for two hours).
(ii) Foreign matter - (Extraneous matter)	Not more than 1 per cent. by weight of which not more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin
(iii) Other edible grains-	Not more than 3 per cent by weight.
(iv) Damaged grains-	Not more than 5 per cent by weight.
(v) Weevilled grains-	Not more than 6 per cent by count.
(vi) Uric acid-	Not more than 100 mg. per kg.
(vii) Aflatoxin	Not more than 30 micrograms per kilogram.

Provided that the total of foreign matter, other edible grains and damaged grains shall not exceed 8 per cent by weight.

(7) Urd Whole:

Urd whole shall consist of seeds of the pulses (*Phaseolus mungo* Linn) It shall be sound, dry, sweet and wholesome. It shall also conform to the following standards, namely:—

(i) Moisture-	Not more than 14.0 per cent by weight (obtained by heating the pulverised grains at 130°C-133°C for two hours).
(ii) Foreign matter -Extraneous Matter	Not more than 1 per cent. by weight of which not more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent by weight shall be impurities of animal origin.
(iii) Other edible grains	Not more than 4 per cent by weight.
(iv) Damaged grains	Not more than 5 per cent by weight.
(v) Weevilled grains	Not more than 6 per cent by count.
(vi) Uric acid	Not more than 100 mg per kg
(vii) Aflatoxin	Not more than 30 micrograms per kilogram.

Provided that the total of foreign matter, other edible grains and damaged grains shall not exceed 9 per cent by weight.

(8) Moong Whole:

Moong whole shall consist of seeds of green gram (*Phaseolous aurues* Roxb., *Phaseolus radiatus* Roxb.) It shall be sound, dry, sweet, wholesome and free from admixture of unwholesome substances. It shall also conform to the following standards, namely:—

(i) Moisture-	Not more than 14 per cent by weight (obtained by heating the pulverized grains at 130°C-133°C for two hours).
(ii) Foreign matter - (Extraneous matter)	Not more than 1 per cent. by weight of which not more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin.
(iii) Other edible grains -	Not more than 4 per cent by weight.
(iv) Damaged grains-	Not more than 5 per cent by weight.
(v) Weevilled grains-	Not more than 6 per cent by count.
(vi) Uric acid-	Not more than 100 mg. per kg.
(vii) Aflatoxin	Not more than 30 micrograms per kilogram.

Provided that the total of foreign matter, other edible grains and damaged grains shall not exceed 9 per cent by weight.

(9) Chana Whole:

Channa whole shall be the dried grains of gram (*cicer arietinum* Linn.) It shall be sound, clean, sweet, wholesome and free from unwholesome substances. It shall also conform to the following standards, namely:—

(i) Moisture-	Not more than 16 per cent by wight (obtained by heating the pulverised grains at 130°C-133°C for two hours).
(ii) Foreign matter - (Extraneous matter)	Not more than 1 per cent. by weight of which not more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin.

(iii) Other edible grains -	Not more than 4 per cent by weight.
(iv) Damaged grains-	Not more than 5 per cent by weight.
(v) Weevilled grains-	Not more than 10 per cent by count.
(vi) Uric acid-	Not more than 100 mg. per kg.
(vii) Aflatoxin	Not more than 30 micrograms per kilogram.

Provided that the total of foreign matter, other edible grains and damaged grains shall not exceed 9 per cent by weight.

(10) Split Pulse (Dal) Arhar:

Dal Arhar shall consist of husk and split seeds of red gram (*Cajanus cajan* (L) Millsp) It shall be sound, clean, sweet, dry, wholesome and free from admixture of unwholesome substance. It shall also conform to the following standards, namely:—

(i) Moisture-	Not more than 14 per cent by weight (obtained by heating the pulverized grains at 130°C-133°C for two hours).
(ii) Foreign matter - (Extraneous matter)	Not more than 1 per cent. by weight of which not more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin.
(iii) Other edible grains -	Not more than 0.5 per cent by weight.
(iv) Damaged grains-	Not more than 5 per cent by weight.
(v) Weevilled grains-	Not more than 3 per cent by count.
(vi) Uric acid-	Not more than 100 mg. per kg.
(vii) Aflatoxin	Not more than 30 micrograms per kilogram.

Provided that the total of foreign matter, other edible grains and damaged grains shall not exceed 6 per cent by weight.

(11) Plit Pulse (Dal) Moong:

Dal Moong shall consist of split seeds of green grams (*Phaseolus aureus* Roxb, *Phaseolus raditus*) It shall be sound, clean, sweet, wholesome and free from unwholesome. It shall also conform to the following standards, namely:—

(i) Moisture-	Not more than 14 per cent by weight (obtained by heating the pulverized grains at 130°C-133°C for two hours).
(ii) Foreign matter - (Extraneous matter)	Not more than 1 per cent. by weight of which not more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. By weight shall be impurities of animal origin.
(iii) Other edible grains -	Not more than 4 per cent by weight.
(iv) Damaged grains-	Not more than 5 per cent by weight.
(v) Weevilled grains-	Not more than 3 per cent by count.
(vi) Uric acid-	Not more than 100 mg. per kg.
(vii) Aflatoxin	Not more than 30 micrograms per kilogram.

Provided that the total of foreign matter, other edible grains and damaged grains shall not exceed 8 per cent by weight.

(12) Split Pulse (Dal) Urd:

Dal Urd shall consist of split seeds of pulse (*Phaseolus mungo* Linn.) It shall be sound, dry, sweet, wholesome and free from admixture of unwholesome substances. It shall also conform to the following standards, namely:—

(i) Moisture-	Not more than 14 per cent by weight (obtained by heating the pulverized grains at 130°C-133°C for two hours).
(ii) Foreign matter - (Extraneous matter)	Not more than 1 per cent. by weight of which not more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin.
(iii) Other edible grains -	Not more than 4 per cent by weight.
(iv) Damaged grains-	Not more than 5 per cent by weight.
(v) Weevilled grains-	Not more than 3 per cent by count.
(vi) Uric acid-	Not more than 100 mg. per kg.
(vii) Aflatoxin	Not more than 30 micrograms per kilogram.

Provided that the total of foreign matter, other edible grains and damaged grains shall not exceed 8 per cent by weight.

(13) Dal Chana:

Dal Chana shall consist of split grains of gram (*Cicer arietinum* Linn) It shall be sound, clean, sweet, dry, wholesome and free from admixture of unwholesome substances. It shall also conform to the following standards, namely:—

(i) Moisture-	Not more than 16 per cent by weight (obtained by heating the pulverized grains at 130°C-133°C for two hours).
(ii) Foreign matter - (Extraneous matter)	Not more than 1 per cent. by weight of which not more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin.
(iii) Other edible grains	Not more than 2 per cent by weight.
(iv) Damaged grains-	Not more than 5 per cent by weight.
(v) Weevilled grains-	Not more than 3 per cent by count.
(vi) Uric acid-	Not more than 100 mg. per kg.
(vii) Aflatoxin	Not more than 30 micrograms per kilogram.

Provided that the total of foreign matter, other edible grains and damaged grains shall not exceed 7 per cent by weight.

(14) Split Pulse Masur:

Dal masur shall consist of dehusked whole and split seed of the lentil (*Lenil esculenta* Moench or *Lens culinaris* Medik or *Ervum lens* Linn) It shall be sound, clean, dry, sweet, wholesome and free from admixture of unwholesome substances. It shall also conform to the following standards, namely:—

(i) Moisture-	Not more than 14 per cent by weight (obtained by heating the pulverized grains at 130°C-133°C for two hours).
(ii) Foreign matter - (Extraneous matter)	Not more than 1 per cent. by weight of which not more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin.
(iii) Other edible grains -	Not more than 2 per cent by weight.
(iv) Damaged grains-	Not more than 5 per cent by weight.
(v) Weevilled grains-	Not more than 3 per cent by count.
(vi) Uric acid-	Not more than 100 mg. per kg.
(vii) Aflatoxin	Not more than 30 micrograms per kilogram.

Provided that the total of foreign matter, other edible grains and damaged grains shall not exceed 7 per cent by weight.

(15) Any other foodgrains not specified above shall conform to the following standards, namely:—

(i) Moisture-	Not more than 16 per cent by weight (obtained by heating the pulverized grains at 130°C-133°C for two hours).
(ii) Foreign matter - (Extraneous matter)	Not more than 1 per cent. by weight of which not more than 0.25 per cent. by weight shall be mineral matter and not more than 0.10 per cent. by weight shall be impurities of animal origin.
(iii) Other edible grains	Not more than 6 per cent by weight.
(iv) Weevilled grains-	Not more than 10 per cent by count.
(v) Damaged grains-	Not more than 5 per cent by weight.
(vi) Uric acid-	Not more than 100 mg. per kg.
(vii) Aflatoxin	Not more than 30 micrograms per kilogram.

Provided that total of foreign matter, other edible grains and damaged grains shall not exceed 12.0 per cent by weight.

Explanation - For the purposes of items in Regulation 5.4.6 (2-14):—

(a) "foreign matter" means any extraneous matter other than foodgrains comprising of—

(i) inorganic matter consisting of metallic pieces, sand, gravel, dirt, pebbles, stones, lumps of earth, clay and mud, animal filth and in the case of rice, kernels or pieces of kernels, if any, having mudsticking on the surface of the rice, and

(ii) organic matter consisting of husk, straws, weed seeds and other inedible grains and also paddy in the case of rice;

(b) poisonous, toxic and/or harmful seeds - means any seeds which is present in quantities above permissible limit may have damaging or dangerous effect on health, organoleptic properties or technological performance such as dhatura (*D. fastur linn* and *D. stramonium linn*), corn cokle (*Agrostemma githago L*, *Machai Lallium remulenum linn*), Akra (*Vicia species*)

(c) "Damaged grains" means kernels or pieces of kernels that are sprouted or internally damaged as a result of heat, microbe, moisture or whether, viz., ergot affected grain and kernel bunt grains;

(d) "Weevilled grains" means kernels that are partially or wholly bored by insects injurious to grains but does not include germ eaten grains and egg spotted grains;

(e) "Other edible grains" means any edible grains (including oil seeds) other than the one which is under consideration.

Regulation 5.4.7 Cornflour (Maize starch):

(1) **Cornflour (Maize starch)** means the starch obtained from maize (*zea mays* L.) It shall contain no added colour, flavours or other chemicals. It shall be free from dirt, insects, larvae and impurities or other extraneous matter. It shall conform to the following standards:—

Moisture	Not more than 12.5%
Total ash	Not more than 0.5 per cent (on dry weight basis).
Ash insoluble in dilute HCl	Not more than 0.1 percent (on dry weight basis).
Alcoholic acidity (with 90 per cent alcohol)	Shall be equivalent to not more than 2.0 ml. N. NaOH per 100 g. of dried starch

Regulation 5.4.8. Corn Flakes:

(1) **Corn Flakes** means the product obtained from dehulled, degermed and cook corn (*Zea mays* L.) by flaking, partially drying and toasting. It shall be in the form of crisp flakes of reasonably uniform size and golden brown in colour. It shall be free from dirt, insects, larvae and impurities and any other extraneous matter. It shall conform to the following standards:—

Moisture	Not more than 7.5%
Total ash excluding salt	Not more than 1.0 per cent (on dry weight basis).
Ash insoluble in dilute HCl	Not more than 0.1 percent (on dry weight basis).
Alcoholic acidity (with 90 per cent alcohol)	Shall be equivalent to not more than 2.0 ml. N. NaOH per 100 g. of dried starch

Regulation 5.4.9 Custard Powder:

(1) **Custard Powder** means the product obtained from maize (*Zea mays* L.) or sago/topioca with or without the addition of small quantities of edible starches obtained from arrowroot, potato or jawar (*sorghum vulgare*) and with or without the addition of edible common salt, milk and albuminous matter. It may contain permitted colours and flavours. It shall be free from any other foreign matter. It shall be the form of fine powder, free from rancidity, fermented and musty odour. It shall conform to the following standards namely:—

Moisture	Not more than 12.5%
Total ash excluding added common salt (on dry basis)	Not more than 0.5 per cent
Ash insoluble in dilute HCl (on dry basis).	Not more than 0.1 percent

Regulation 5.4.10 Macaroni Products:

(1) **Macaroni Products-(Macaroni, spaghetti, vermicelli)** means the products obtained from suji or maida with or without addition of ingredients like edible groundnut flour, tapioca flour, soya flour, milk powder, spices, vitamins, minerals, by kneading the dough and extending it. It shall be free from added colour, dirt, insects larvae and impurities or any other extraneous matter. It shall conform to the following standards:—

Moisture	Not more than 12.5%
Total ash	Not more than 1.0 per cent on dry basis
Ash insoluble in dilute HCl (on dry basis).	Not more than 0.1 percent
Nitrogen	Not less than 1.7 per cent on dry basis

Regulation 5.4.11 Malted & Malt Based Foods

(1) Malted Milk Food means the product obtained by mixing whole milk, partly skimmed milk or milk powder with the wort separately from a mash of ground barley malt, any other malted cereal grain and wheat flour or any other cereal flour or malt extract with or without addition of flavouring agents and spices, emulsifying agents, eggs, protein isolates, edible common salt, sodium or potassium bicarbonate, minerals and vitamins and without added sugar in such a manner as to secure complete hydrolysis of starchy material and prepared in a powder or granule or flake form by roller drying, spray drying, vacuum drying or by any other process. It may contain cocoa powder. It shall be free from dirt and other extraneous matter. It shall not contain any added starch (except starch natural to cocoa powder) and added non-milk fat. It shall not contain any preservative or added colour. Malted milk food containing cocoa powder may contain added sugar. Malted milk food shall also conform to the following standards, namely:—

	<i>Malted milkfood without Cocoa powder</i>	<i>Malted milkfood withcocoa powder</i>
(a) Moisture	Not more than 5 per cent by weight.	Not more than 5per cent by weight
(b) Total protein(N x 6.25) (on dry basis)	Not less than 12.5 per cent by weight.	Not less than 11.25per cent by weight.
(c) Total fat (onDry basis)	Not less than 7.5%by weight	Not less than 6%by weight.
(d) Total ash (ondry basis)	Not more than 5% by weight	Not more than 5% by weight.
(e) Acid insolubleash (on dry basis) (in dilute HCl)	Not more than 0.1 per cent by weight	Not more than 0.1 per cent by weight
(f) Solubility	Not less than 85% by weight.	Not less than 80% by weight.
(g) Cocoa powder(on dry basis)	—	Not less than 5.0% by weight.
(h) Test for starch	Negative	—
(i) Bacterial count	Not more than50,000 per gram.	Not more than50,000 per gram.
(j) Coliform count	Not more than10 per gram.	Not more than 10 per gram.
(k) Yeast and mould count		absent in 0.1 gm
(l) Salmonella and Shigella		absent in 0.1 gm
(m) E.Coli		absent in 0.1 gm
(n) Vibrio cholera and V.Paraheamolyticus		absent in 0.1 gm
(o) Faecal streptococci and Staphylococcus aureas		absent in 0.1 gm

(2) Malt Based Foods (Malt Food) means the product obtained by mixing malt (wort or flour or malt extract) of any kind obtained by controlled germination of seeds (cereals and/or grain legumes), involving mainly steeping germination and kiln drying processes with other cereal and legume flour with or without whole milk or milk powder, flavouring agents, spices, emulsifying agents, eggs, egg powder, protein isolates, protein hydrolysates, edible common salt, liquid glucose, sodium or potassium bicarbonate minerals, amino acids and vitamins. It may contain added sugar and/or cocoa powder and processed in such a manner to secure partial or complete hydrolysis of starchy material in the form of powder or granules or flakes by drying or by dry mixing of the ingredients. The grains, legumes and their products used in preparation of malt shall be sound, uninfested and free from insect fragments, rat excreta, fungal infested grains or any other type of insect or fungal damage.

It shall also conform to the following standards, namely:—

- | | |
|--|---|
| (a) Moisture | - Not more than 5 per cent, by weight |
| (b) Total Protein (N x 6.25)(on dry basis) | - Not less than 7.0 per cent, by weight |
| (c) Total ash (on dry basis) | - Not more than 5 per cent, by weight |
| (d) Acid insoluble ash(in dilute HCl) | - Not more than 0.1 per cent, by weight |

(e) Total plate count	- Not more than 50,000 per gram.
(f) Coliform count	- Not more than 10 per gram.
(g) Yeast and Mould Count	- Not more than 100 per gram.
(h) E Coli	- Absent in 10 gram.
(i) Salmonella and Shingella	- Absent in 25 gram
(j) Alcoholic Acidity(expressed as H ₂ SO ₄) with 90 per cent alcohol (on dry weight basis)	- Not more than 0.30 per cent.
(k) Vibrio cholera and V.Paraheamolyticus	absent in 0.1 gm
(l). Faecal streptococci and Staphylococcus aureas	absent in 0.1 gm

Regulation 5.4.12 Rolled Oats:

(1) **Rolled Oats (quick cooking oats)** means the product made from sound hulled oats (*Avena sativa*). It shall be free from added colours, rancidity and flavouring agents. It shall be in the form of flakes of uniform size having a light cream colour. It shall be free from dirt, insects and insect fragments. It shall conform to the following standards:—

Moisture	Not more than 10.0 %
Total ash	Not more than 2.0 per cent on dry basis
Ash insoluble in dilute HCl (on dry basis).	Not more than 0.1 percent
Nitrogen	Not less than 1.8 per cent on dry basis
Crude Fibre	Not more than 2.0 percent on dry basis
Alcohol acidity (with 90 per cent alcohol)	Shall be equivalent to not more than 8.0 ml. N.NaOH per 100 gm. of dried substance.

Regulation 5.4.13 Solvent Extracted Flours:

(1) **Solvent Extract Soya Flour** means the product obtained from clean, sound healthy soyabeans by a process of cracking, dehulling, solvent extraction with food grade hexane and grinding. It shall be in the form of coarse or fine powder or grits, white to creamy white in colour of uniform composition and free from rancid and objectionable odour, extraneous matter, insects, fungus, rodent hair and excreta. It shall be free from any added colour and flavour. It shall conform to the following standards, namely:—

(a) Moisture	Not more than 9.0 per cent by weight
(b) Total ash	Not more than 7.2 per cent by weight on dry basis
(c) Ash insoluble in dilute HCl	Not more than 0.4 per cent by weight on dry basis.
(d) Protein (Nx6.25)	Not less than 48 per cent by weight on dry basis.
(e) Crude fibre	Not more than 4.2 per cent by weight on dry basis.
(f) Fat	Not more than 1.5 per cent by weight on dry basis
(g) Total bacterial count	Not more than 50,000 per gm.
(h) Coliform bacteria	Not more than 10 per gm.
(i) Salmonella bacteria	Nil in 25 gm
(j) Hexane (Food grade)	Not more than 10.00 ppm

(2) **Solvent Extracted Groundnut Flour** means the product obtained from fresh, clean, degermed groundnut kernels which have been decuticled after mild roasting. The kernels shall be first expelled followed by solvent extraction with food grade hexane or by direct extraction of kernels. It shall be whitish to light brown in colour of uniform composition and shall be free from rancid and objectionable odour, extraneous matter, insect, fungus,

rodent hair and excreta. It shall be free from added colour and flavour. It shall conform to the following standards namely :—

(a) Moisture	Not more than 8.0 per cent by weight
(b) Total ash	Not more than 5.0 per cent by weight on dry basis
(c) Ash insoluble in dilute HCl	Not more than 0.38 per cent by weight on dry basis.
(d) Protein (Nx6.25)	Not less than 48 per cent by weight on dry basis.
(e) Crude fibre	Not more than 5.0 per cent by weight on dry basis.
(f) Fat	Not more than 1.5 per cent by weight on dry basis
(g) Total bacterial	Not more than 50,000 per gm.count
(h) Coliform bacteria	Not more than 10 per gm.
(i) Salmonella bacteria	Nil in 25 gm
(j) Hexane (Food grade)	Not more than 10.00 ppm

(3) Solvent Extracted Sesame Flour means the product obtained by pressing, clean, sound healthy and decuticled sesame seeds followed by solvent extraction with food grade hexane or by direct extraction of kernels. It shall be in the form of flour of white or pale creamy white colour, of uniform composition and free from rancid and objectionable odour, extraneous matter, insects, fungus, rodent hair and excreta. It shall be free from added colour and flavour. It shall conform to the following standards, namely :—

(a) Moisture	Not more than 9.0 per cent by Weight
(b) Total ash	Not more than 6.0 per cent by weight on dry basis
(c) Ash insoluble in dilute HCl	Not more than 0.15 per cent by weight on dry basis.
(d) Protein (Nx6.25)	Not less than 47 per cent by weight on dry basis.
(e) Crude fibre	Not more than 6.0 per cent by weight on dry basis.
(f) Fat	Not more than 1.5 per cent by weight on dry basis
(g) Total bacterial count	Not more than 50,000 per gm.
(h) Coliform bacteria	Not more than 10 per gm.
(i) Salmonella bacteria	Nil in 25 gm.
(j) Oxalic Acid	Not more than 0.5 per cent by weight content on dry basis.
(k) Hexane (Food grade)	Not more than 10.00 ppm.

(4) Solvent Extracted Coconut Flour means the product obtained from fresh coconut Kernels or dried coconut copra of good quality and free from mould. Food grade hexane shall be used for extraction of the oil. It shall be of white or pale brownish yellow colour of uniform composition and free from rancid and objectionable odour, extraneous matter, insects, fungus, rodent hair and excreta. It shall be free from added colour and flavour. It shall conform to the following standards, namely :—

(a) Moisture	Not more than 9.0 per cent by weight
(b) Total ash	Not more than 6.0 per cent by weight on dry basis
(c) Ash insoluble in - dilute HCl	Not more than 0.35 per cent by weight on dry basis.
(d) Protein (Nx6.25)	Not less than 22.0 per cent by weight on dry basis.
(e) Crude fibre	Not more than 9.0 per cent by weight on dry basis.
(f) Fat	Not more than 1.5 per cent by weight on dry basis

(g) Total bacterial -	Not more than 50,000 per gm. count
(h) Coliform bacteria	Not more than 10 per gm.
(i) Salmonella bacteria	Nil in 25 gm.
(j) Hexane (Food grade)	Not more than 10.00 ppm.

(5) **Solvent Extracted Cotton Seed Flour** means the product obtained by solvent extraction of oil with food grade hexane from oil cake immediately following the single pressing, from cotton seed of good quality which have been pre-cleaned and are free from infected or otherwise damage materials and extraneous matter. It shall be in the form of flour of white or pale brownish colour, of uniform composition and free from rancid and objectionable odour, extraneous matter, insect, fungus, rodent hair and excreta. It shall be free from added colours and flavours. It shall conform to the following standards, namely :—

(a) Moisture	Not more than 8.0 per cent by weight
(b) Total ash	Not more than 5.0 per cent by weight on dry basis
(c) Ash insoluble in dilute HCl	Not more than 0.35 per cent by weight on dry basis.
(d) Crude Protein (Nx6.25)	Not less than 47 per cent by weight on dry basis.
(e) Available lysine	Not less than 3.6 g. per 100 g. of crude protein.
(f) Crude fibre	Not more than 5.0 per cent by weight on dry basis.
(g) Free gossypol	Not more than 0.06 per cent by weight on dry basis.
(h) Total gossypol	Not more than 1.2 percent by weight on dry basis.
(i) Fat	Not more than 1.5 per cent by weight on dry basis.
(j) Total bacterial Count	Not more than 50,000 per gm.
(k) Coliform bacteria	Not more than 10 per gm.
(l) Salmonella bacteria	Nil in 25 gm.
(m) Hexane (Food grade) -	Not more than 10.00 ppm.”

Regulation 5.4.14 Starchy Foods:

(1) **Arrowroot** means the separated and purified starch from the rhizomes of the plants known as *Maranta arundinacea* or from *Curcuma augustifolia*.

(2) **Sago** shall mean small hard globules or pearls made from either the starch of the sago palm or the tubers of topioca (*Manihot utilissima*) and shall be free from any extraneous matter including natural colours.

It shall conform to the following standards, namely:—

(i) total ash (on dry basis)	shall not be more than 0.4 percent;
(ii) ash insoluble in dilute hydrochloric acid (on dry basis).	shall not exceed 0.1 percent

Regulation 5.4.15 Bakery Products:

(1) **Biscuits including wafer biscuits** shall be made from maida, vanaspati or refined edible oil or table butter or desi butter or margarine or ghee or their mixture containing any one or more of the following ingredients, namely:—

Edible common salt, butter, milk powder, cereals and their products, cheese cocoa, coffee extract, edible desiccated coconut, dextrose, fruit and fruits products, dry fruit and nuts, egg, edible vegetable products, ginger, gluten groundnut flour, milk and milk products, honey, liquid glucose, malt products, edible oilseeds, flour and meals, spices and condiments, edible starches such as potato starch and edible flours, sugar and sugar products invert sugar, jaggery, protein concentrates, oligofructose (max 15%) vinegar and other nutrients and vitamins:

Provided that it may contain food additives specified in these regulations and in **Appendix A**:

Provided further that it may contain artificial sweetener as provided in **Regulation 6.1.2** and label declaration as provided in **Regulation 4.4.5 (24, 25, 26, 28 & 29)**

Provided also that it shall conform to following standards, namely:—

- | | |
|---|-------------------------------------|
| (i) ash insoluble in dilute hydrochloric acid (on dry basis): | shall not be more than 0.1 per cent |
| (ii) acidity of extracted fat (as oleic acid):- | not exceeding 1.5 per cent. |

It may contain Oligofructose (dietary fibres) upto 15% maximum subject to label declaration under **Regulation 4.4.5 (43)**

(2) Bread whether sold as white bread or wheat bread or fancy or fruity bread or bun or masala bread or milk bread or of any other name, shall mean the product prepared from a mixture of wheat atta, maida, water, salt, yeast or other fermentive medium containing one or more of the following ingredients, namely:—

Condensed milk, milk powder (whole or skimmed), whey, curd, gluten, sugar, gur or jaggery, khandsari, honey, liquid glucose, malt products, edible starches and flour, edible groundnut flour, edible soya flour, protein concentrates and isolates, vanaspati, margarine or refined edible oil of suitable type or butter or ghee or their mixture, albumin, lime water, lysine, vitamins, spices and condiments or their extracts, fruit and fruit product (Candied and crystallized or glazed), nuts, nut products, oligofructose (max 15%) and vinegar:

Provided that it may also contain food additives specified in these regulations including **Appendix A:**

Provided further that it may also contain artificial sweetener as provided under label declaration in **Regulation 4.4.5 (24, 25, 26, 28 & 29)** ;

Provided also that it shall conform to the following standards, namely:—

- | | |
|---|--|
| (a) alcoholic acidity (with 90 per cent alcohol) | Shall be not more than equivalent of 7.5 ml. N NaOH per 100 g of dried substances. |
| (b) ash insoluble in dilute HCL on dry weight basis — | |
| (i) bread except masala bread or fruit bread | Not more than 0.1 per cent |
| (ii) masala bread or fruit bread | Not more than 0.2 per cent |

Provided also that it shall be free from dirt, insect and insect fragments, larvae, rodent hairs and added colouring matter except any permitted food colours present as a carry over colour in accordance with the provision in **Regulation 6.1.17**, in raw material used in the products.

It may contain Oligofructose (dietary fibres) upto 15% maximum subject to label declaration under labelling **Regulation 4.4.5 (43)**

PART 5.5. Meat and Meat Products

Regulation 5.5.1 Definition:

(a) “animal” means an animal belonging to any of the species specified below;—

- (i) Ovines;
- (ii) Caprines;
- (iii) Suillines;
- (iv) Bovines;

and includes poultry and fish

(b) “carcass” means the dead body or any part thereof including the viscera of any animal which has been slaughtered

(c) “meat” means the flesh and other edible parts of a carcass

(d) “meat food products” means any article of food or any article intended for, or capable of, being used as a food which is derived or prepared from meat by means of drying, curing, smoking, cooking, seasoning, flavouring,

freezing or following a method of processing meat akin to any of the above methods, but shall not include the following products unless the manufacturer himself desires to be covered under the provisions of the said Regulations, namely:—

- (i) Meat extracts, meat consommé and stock, meat sauces and similar products not containing fragments of meat;
 - (ii) Whole, broken or crushed bones, meat peptones, animal gelatin, meat powder, pork-rind powder, blood plasma, dried blood, dried blood plasma, cellular proteins, bone extracts and similar products;
 - (iii) Fats melted down from animal tissues;
 - (iv) Stomachs, bladders and intestines, clean and bleached, salted or dried;
 - (v) Products containing fragments of meat, but which contain a quantity of meat or meat product not exceeding ten percent of the total weight of the final product;
 - (vi) Patties, puffs, rolls, samosas, cutlets, koftas, kababs, chops, tikkas and soups made from mutton, chicken, goat meat, buffalo meat, beef and grilled chicken which are prepared for immediate consumption, the ampoules of chicken essence, hot-dogs and hamburgers prepared for immediate consumption which can not be stored even under refrigerated conditions; * 2
 - (vii) Chilled Poultry
- (e) "Slaughter house" means the building, premises or place which is licensed as a slaughter house by the local authority for the slaughter of animals intended for human consumption.

Regulation 5.5.2 Meat and Meat Products:

(1) **Corned Beef** means the product prepared from boneless meat of carcass of bovine animals including buffalo meat, which have been subjected to antimortem and postmortem inspection.

The product shall be uniformly cured with edible common salt and sodium and / or potassium nitrite. The product may contain ascorbic acid, sodium ascorbate or isoascorbate acid/ sodium iso-ascorbate singly or in combination not exceeding 500 mg/kg. The product may also contain sucrose, dextrose, lactose, maltose and glucose syrup including corn syrup.

The product shall be packed in hermetically sealed containers and subjected to heat treatment followed by rapid cooling to ensure that the product is shelf stable. The sealed containers shall not show any change on incubation at 35°C for 10 days and 55°C for 5 days.

The product shall be in the form of a solid pack capable of being sliced.

The product shall be free from any added colour and natural and artificial flavour. The product shall be clean and substantially free from staining and contamination from the container, foreign matter and objectionable odour.

The product shall conform to the following requirements, namely:—

Sl. No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Plate Count	1000/gram maximum
(2)	E.Coli	Absent in 25 gram
(3)	Salmonella	Absent in 25 gram
(4)	Staphylococcus aureus	Absent in 25 gram
(5)	Clostridium perfringens and Clostridium Botulinum	Absent in 25 gram

(2) **Luncheon Meat** means the product prepared from edible portion of meat of mammalian animal, slaughtered in an abattoir, which have been subjected to antimortem and postmortem inspection and/or edible meat of poultry, birds, including chickens, turkeys, ducks, geese, guinea fowl or pigeons slaughtered in an abattoir.

The product shall be uniformly cured with edible common salt and sodium and /or potassium nitrite. The product may be with or without binders such as cereal flour/starch, bread, biscuits or bakery products, milk powder, whey powder, egg protein, vegetable protein products, glucose, invert sugar, dextrose, lactose, maltose, glucose syrup, including corn syrup, spices, seasoning and condiments and water soluble hydrolysed protein.

The product may be smoked and flavoured with natural and natural identical flavours and permitted flavour enhancer.

The product may contain ascorbic acid / isoascorbic acid and its sodium salts singly or in combination not exceeding 500 mg/kg expressed as ascorbic acid as antioxidant and sodium and or potassium mono - di - polyphosphates singly or in combination not exceeding 3000 mg/kg expressed as P_2O_5 as water retention agents.

The product shall be packed in hermetically sealed container and subjected to heat treatment followed by rapid cooling to ensure that the product is shelf stable. The sealed container shall not show any change on incubation at 35°C for 10 days and 55°C for 5 days.

The product shall be clean and substantially free from stains from the container and foreign matter and shall be capable of being sliced.

The product shall conform to the following requirement, namely:—

Sl. No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Fat content:	
	a) Product without binder	Not more than 30.0 percent
	b) Product with binder	Not more than 35.0 percent
(2)	Total Plate Count	1000 / gram maximum
(3)	E.Coli	Absent in 25 gram
(4)	Salmonella	Absent in 25 gram
(5)	Staphylococcus aureus	Absent in 25 gram
(6)	Clostridium perfringens and Clostridium Botulinum	Absent in 25 gram

(3) Cooked Ham means the product prepared from meat of pigs which have been subjected to antimortem and postmortem inspection. The product shall be free from bones, detached cartilage tendons, ligaments and may be with or without skin and fat. The product shall be uniformly cured with edible common salt and sodium and / or potassium nitrite.

The product may contain sucrose, invert sugar, dextrose, lactose, maltose, glucose syrup including corn syrup, honey, spices, seasoning and condiments, water soluble hydrolysed protein and food grade gelatin. The product may be smoked and flavoured with natural flavouring substances and nature identical flavours as well as permitted flavour enhancers. The product may contain ascorbic acid / isoascorbic acid and its sodium salt singly or in combination not exceeding 500 mg/kg expressed as ascorbic acid, sodium and or potassium mono - di - polyphosphates singly or in combination not exceeding 3000 mg / kg expressed as P_2O_5 as antioxidant and water retention agents respectively. The product may also contain sodium/potassium alginate not exceeding 10 mg/kg and or agar, carrageenan and sodium citrate as emulsifying and stabilizing agents.

The product shall be packed in hermetically sealed containers and subjected to heat treatment followed by rapid cooling to ensure that the product is shelf stable. The sealed containers shall not show any change on incubation at 35°C for 10 days and 55°C for 5 days.

The product shall be free from any stains from the container/package, objectionable matter and shall be capable of being sliced.

The product shall confirm to the following requirement, namely:—

Sl. No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Plate Count	1000 / gram maximum
(2)	E.Coli	Absent in 25 gram
(3)	Salmonella	Absent in 25 gram
(4)	Staphylococcus aureus	Absent in 25 gram
(5)	Clostridium perfringens and Clostridium Botulinum	Absent in 25 gram

(4) **CHOPPED MEAT** means the product prepared from edible portion of meat of mammalian animals slaughtered in an abattoir, which have been subjected to antimortem and postmortem inspection and / or edible meat of poultry birds including chickens, turkeys, ducks, geese, slaughtered in an abattoir.

The product shall be uniformly cured with edible common salt and Sodium or Potassium Nitrite. The product may be with or without binders such as cereal flour/starch, bread, biscuit, or bakery product. Vegetable protein product, fructose, invert sugar, dextrose, lactose, maltose, glucose syrup including corn syrup, spices, seasoning and condiments and water soluble hydrolysed protein.

The product may be smoked and flavoured with natural and nature identical flavours and permitted flavour enhancer.

The product may contain ascorbic acid / iso-ascorbic acid and its sodium salts singly or in combination not exceeding 500 mg / kg expressed as ascorbic acid and sodium and or potassium mono-di-polyphosphate, singly or in combination not exceeding 3000 mg/kg expressed as P_2O_5 , as antioxidants and water retention agent respectively.

The product shall be packed in hermetically sealed containers and subjected to heat treatment followed by rapid cooling to ensure that the product is shelf stable. The sealed containers shall not show any change on incubation at 35°C for 10 days and 55°C for 5 days.

The product shall be clean and substantially free from staining and contamination from the container, foreign matter and shall be capable of being sliced. The product shall conform to the following requirements, namely:—

Sl. No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Fat content:	
	a) Product without binder	Not more than 25.0 percent
	b) Product with binder	Not more than 30.0 percent
(2)	Total Plate Count	1000 / gram maximum
(3)	E.Coli	Absent in 25 gram
(4)	Salmonella	Absent in 25 gram
(5)	Staphylococcus aureus	Absent in 25 gram
(6)	Clostridium perfringens and Clostridium Botulinum	Absent in 25 gram

(5) **Canned Chicken** means the product prepared from edible portion of meat of poultry birds, slaughtered in an abattoir, which have been subjected to antimortem and postmortem inspection. The product shall be free from bones, blood clots, skin, hair, viscera and bruised/disintegrated material.

The product shall be cured with a mixture of edible common salt and sodium nitrite. The product shall be free from added colour flavour and meat tenderized. The packing medium and other ingredients shall be of food grade quality.

The product shall be packed in hermetically sealed clean and sound tin containers and subjected to adequate heat treatment followed by rapid cooling to ensure that the product is shelf stable. The sealed containers shall not show any change on incubation at 35°C for 10 days and 55°C for 5 days.

The contents shall have the characteristic colour, free from objectionable odour, discolouration and excessive disintegration.

The product shall conform to the following requirements, namely:—

Sl. No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Plate Count	1000 / gram maximum
(2)	E.Coli	Absent in 25 gram
(3)	Salmonella	Absent in 25 gram
(4)	Staphylococcus aureus	Absent in 25 gram
(5)	Clostridium perfringens and Clostridium Botulinum	Absent in 25 gram

6. CANNED MUTTON AND GOAT MEAT means the product prepared from edible portion of meat of Bovine animals slaughtered in an abattoir, which have been subjected to antimortem and postmortem inspection. The product shall be free from bones, blood clots, skin, hair, strings and fibrous tissue, bruised material, viscera, tendons and excessive fat.

The product shall be cut into pieces of reasonably uniform size and cured with a mixture of edible salt and sodium nitrate and or sodium nitrite. The product shall be free from added colour, flavour and meat tenderizer. The packing medium and other ingredients shall be of food grade quality.

The product shall be packed in hermetically sealed clean and sound tin containers and subjected to adequate heat treatment followed by rapid cooling to ensure that the product is shelf stable. The sealed container shall not show any change on incubation at 35°C for 10 days and 55°C for 5 days.

The contents shall have characteristic colour, free from objectionable odour, discoloration and excessive disintegration.

The product shall conform to the following requirements, namely:—

Sl. No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total plate count	1000 / gram maximum
(2)	E.Coli	Absent in 25 gram
(3)	Salmonella	Absent in 25 gram
(4)	Staphylococcus aureus	Absent in 25 gram
(5)	Clostridium perfringens and Clostridium Botulinum	Absent in 25 gram

(7) FROZEN MUTTON, GOAT BEEF AND BUFFALO MEAT means the product prepared from edible portion of meat of Bovine animals including buffalo meat slaughtered in an abattoir, which have been subjected to antimortem and postmortem inspection.

The fresh meat meant for freezing shall be clean, free from any foreign matter, objectionable odour/flavour and evidence of deterioration. Meat shall be prepared by quickly freezing in an appropriate equipment in such a way that the range of temperature of maximum crystallization is passed quickly and the product attains a temperature of - 18°C or colder at the thermal centre after thermal stabilization. The product shall be kept deep frozen so as to maintain its quality during transportation, storage and sale.

The product shall conform to the following requirements, namely:—

Sl. No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Plate Count	100000 / gram maximum
(2)	E.Coli	100 / gram maximum
(3)	Staphylococcus aureus	100 / gram maximum
(4)	Clostridium perfringens and Clostridium Botulinum	30 / gram maximum
(5)	Yeast and mould count	1000 / gram maximum
(6)	Salmonella	Absent in 25 gram
(7)	Listeria monocytogenes	Absent in 25 gram

PART 5.6. Fish and Fish Products:

Regulation 5.6.1 Fish and Fish Products

(1) Frozen Shrimps or Prawns means the product prepared from fresh shrimps of sound quality belonging to Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae, Palaeomonidae, Solenoceridae, Aristeidae and Sergestidae families. The product

shall not contain a mixture of genera but may contain mixture of species of same genus with similar sensory properties. The product may be peeled or unpeeled, raw or cooked. The product may be glazed with water. The product shall conform to the following requirements:—

S.No.	Characteristics	Requirements in RawProduct	Requirement in CookedProduct
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg/100 gm	Absent in 25gm

(2) **Frozen Lobsters** means the product prepared from fresh lobsters of sound quality belonging to the genus Homarus of the family Nephropidae and from the families Palinuridae and Scyllaridae. The Norway Lobster may be prepared from Nephros norvegicus. The product shall not be a mixture of different species. The product may be raw or cooked. The product may be glazed with water. The product shall conform to the following requirements:—

S.No.	Characteristics	Requirements in RawProduct	Requirement in CookedProduct
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg/100 gm	Absent in 25gm

(3) **Frozen squid** and parts of squid means the product prepared from fresh squid of sound quality belonging to squid species of Loliginidae, Ommastrephidae Onychoteuthide and Thysanotenthidae families. The product may be glazed with water. No food additive is allowed in this product. The product shall conform to the following requirements:

S.No.	Characteristics	Requirements in RawProduct
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg/100 gm

(4) **Frozen finfish** means the product prepared from fresh fish of good quality. The product may be with or without head from which viscera or other organs have been completely or partially removed. The product may be glazed with water. The products shall conform to the following requirements:—

S.No.	Characteristics	Requirements in Raw Product
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg/ 100gm
(2)	Histamine	Not more than 20 mg / 100gm

(5) **Frozen fish fillets or minced fish flesh or mixtures thereof** are products obtained from fresh wholesome fish of any species or mixtures of species with similar-sensory properties. Fillets may be pieces of irregular size and shape with or without skin. Minced fish flesh consists of particles of skeletal muscle and is free from bones, viscera and skin. The product may be glazed with water. The products shall conform to the following requirement:—

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg/ 100gm
(2)	Histamine	Not more than 20 mg / 100gm

Note I: Products under article 1, 2, 3, 4 AND 5 shall be frozen in an appropriate equipment quickly to minus (-) 18° C or colder in such a way that the range of temperature of maximum crystallization is passed quickly. The quick freezing process shall not be regarded as complete unless the product temperature has reached minus (-) 18° C or colder at the thermal centre after thermal stabilization. The product shall be kept deep frozen so as to maintain the quality during transportation, storage and sale. The entire operation including processing and packaging shall ensure minimum dehydration and oxidation. The product may contain food additives permitted in **Appendix A** except listed product under **Regulation 5.6.1 (3)**. The product shall conform to the microbiological requirement given in **Appendix B**. The products shall be free from any foreign matter and objectionable odour/flavour.

(6) **Dried shark fins** means the product prepared from dorsal and pectoral fins, lower lobe of caudal fin and Pelvic from fresh shark of edible quality. The product shall be free from adhering flesh and may be with or without skin. The product shall be dried in a suitable manner and shall be free from any food additive. The product shall be free from foreign matter, objectionable odour or flavour and rancidity. No food additive is allowed in this product. The products shall conform to the following requirements:—

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Moisture	Not more than 10.0 percent
(2)	Ash insoluble in HCl on dry basis	Not more than 1.0 percent
(3)	Yeast and Mould Count	Absent in 25gm

(7) **Salted fish/dried salted fish** means the product prepared from fresh wholesome fish. The fish shall be bled, gutted, beheaded, split or filleted and washed. The fish shall be fully saturated with salt (Heavy salted) or partially saturated to a salt content not less than 10 percent by weight of the salted fish which has been dried. The product shall be free from foreign matter, objectionable odour and flavour. The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The product shall conform to the microbiological requirement given in **Appendix B**. The products shall conform to the following requirements:—

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Moisture	Not more than 16.0 percent
(2)	Sodium chloride	Not less than 10.0 percent and not more than 15.0 percent
(3)	Ash insoluble in HCl on dry basis	Not more than 1.0 percent
(4)	Yeast and Mould Count	Absent in 25gm

(8) **Canned finfish** means the product prepared from the flesh of fresh finfish of sound quality belonging to any one species or mixture of species within the same genus having similar sensory properties. The product shall be free from head, tail and viscera. The product may be packed in any suitable packing medium. The packing medium and other ingredients used shall be of food grade quality. The products shall conform to the following requirements:—

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Histamine Content	Not more than 20 mg/100 gm
(2)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30mg/ 100gm

(9) **Canned Shrimp** means the product prepared from fresh shrimp of sound quality from any combination of species of families Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae and Palaemonidae from which heads, shell and antenna have been removed. The product may be in the form of peeled shrimps which have been headed and peeled without removal of the dorsal tract or cleaned and deveined shrimps in which the back is cut open after peeling and dorsal tract has been removed upto the last segment next to the tail or broken shrimps consisting of pieces of peeled shrimp of less than four segments with or without the vein removed. The packing medium and other ingredients shall be of food grade quality. The products shall conform to the following requirements:—

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg/100 gm
(2)	Acidity in brine expressed as Citric Acid	Not more than 0.2 percent

(10) **Canned sardines or sardine type products** means, the product prepared from fresh or frozen fish belonging to *Sardinia pilchardus*, *Sardinia melanostictus*, *Neopilchardus ocellatus*, *Sardinia caeruleus*, *Sardinia aurita*, *Brasiliensis*, *Maderensis*, *Longiceps*, *Gibbosa*, *Celupea harengus*, *Sprattus sprattus*, *Hypertrophus vittatus*, *Nematolosaviaminghi*, *Etrumeus tesus*, *Ethmedium maculatum*, *Engraulis anchoita*, *Mordax ringens* and *Opisthonema oglinum*.

The product shall be free from head and gills. It may be free from scales and or tail. The fish may be eviscerated. If eviscerated it shall be practically free from visceral parts other than roe milt or kidney. If ungutted it shall be practically free from undigested feed or used feed. The product shall be packed in any suitable medium. The packing medium and all other ingredients shall be of food grade quality. The products shall also conform to the following requirements:—

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Histamine Content	Not more than 20 mg/100 gm
(2)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30mg/100 gm

(11) **Canned salmon** means the product prepared from fresh fish of sound quality belonging to any of the species of *Salmosalar* or *Oncorhynchus nerka/kisutchi tschawytscha/gorboscha/ketax* and *masou* species. The product shall be free from head, viscera, fins and tails. The product shall be packed in any suitable medium. The packing medium and all other ingredients shall be of food grade quality. No food additive is allowed in this product. The product shall conform to the following requirement.

S.No.	Characteristics	Requirements in RawProduct
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg/100 gm

(12) **Canned crab meat** means the product prepared from live crabs of sound quality from any of the edible species of the suborder *Branchyura* or the order *Decapoda* and all species of the family *Lithodiadae*. The product shall be prepared singly or in combination from the leg, claw, body and shoulder meat from which the shell has been removed. The product shall be packed in any suitable medium. The packing medium and all other ingredients shall be of food grade quality. The products shall conform to the following requirements:—

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30mg/100 gm
(2)	Acidity in brine expressed as Citric Acid	Not less than 0.06 percent and Not more than 0.2 percent

(13) **Canned Tuna and Bonito** means the product prepared from fresh fish of sound quality belonging to *Thunnus alalunga/albacares/atlanticus/obessul maccoyi/thynnus/tongoe*, *Euthynnus affinis/alletteratus/Jinlatus/Sarda chilensis/orientalis/Sarda* and *Katsuwonus pelamis* (syn *Euthynnus pelamis*) species. The product may be in the form of segments with or without skin, chunks, flakes or grated / shredded particles. The product shall be packed in any suitable medium. The packing medium and all other ingredients shall be of food grade quality. The products shall conform to the following requirements:—

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Histamine Content	Not more than 20mg/100 gm
(2)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30mg/100 gm

Note II: All the product listed under ARTICLES 8, 9, 10, 11, 12 and 13 shall be packed in hermetically sealed clean and sound containers and subjected to adequate heat treatment followed by rapid cooling to ensure commercial sterility. The container shall be free from rust and mechanical defects. The container shall not show any change or incubation at 37°C for 7 days. The final product shall be free from foreign matter, objectionable odour, or flavour. The products may contain food additives permitted in **Appendix A** except products listed under **Regulation 5.6.1 (11)**. The product shall conform to the microbiological requirement given in **Appendix B**.

Note— Without prejudice to the standards laid down in this Appendix, whenever water is used in the manufacture or preparation of any article of food, such water shall be free from micro-organisms likely to cause disease and also free from chemical constituents which may impair health.

PART 5.7. Sweets & Confectionery:

Regulation 5.7.1 Sugar boiled confectionery:

Sugar boiled confectionery whether sold as hard boiled sugar confectionery or pan goods confectionery or toffee or milk toffee or modified toffee or lacto-bon-bon or by any other name shall mean a processed composite food article made from sugar with or without doctoring agents such as cream of tartar by process of boiling whether

panned or not. It may contain centre filling, or otherwise, which may be in the form of liquid, semi-solid or solids with or without coating of sugar or chocolate or both. It may also contain any of the following:—

- (i) sweetening agents such as sugar, invert sugar, jaggery, lactose, gur, bura sugar, khandsari, sorbitol, honey, liquid glucose;
- (ii) milk and milk products;
- (iii) edible molasses;
- (iv) malt extracts;
- (v) edible starches;
- (vi) edible oils and fats;
- (vii) edible common salts;
- (viii) fruit and fruit products and nut and nut products;
- (ix) tea extract, coffee extract, chocolate, cocoa;
- (x) vitamins and minerals;
- (xi) shellac (food grade) not exceeding 0.4 per cent by weight bee wax (food grade), paraffin wax food grade, carnauba wax (food grade), and other food grade wax or any combination thereof;
- (xii) edible desiccated coconut;
- (xiii) spices and condiments and their extracts;
- (xiv) candied peels;
- (xv) enzymes;
- (xvi) permitted stabilizing and emulsifying agents;
- (xvii) edible foodgrains; edible seeds;
- (xviii) baking powder;
- (xix) gulkand, gulabanaafsha, mulathi;
- (xx) puffed rice;
- (xxi) china grass;
- (xxii) eucalyptus oil, camphor, menthol oil crystals, pepper mint oil;
- (xxiii) thymol;
- (xxiv) edible oil seed flour and protein isolates;
- (xxv) gum arabic and other edible gum.

It shall also conform to the following standards, namely:—

- (i) Ash sulphated (on salt free basis) Not more than 2.5 per cent by weight.

Provided that in case of sugar boiled confectionery where spices are used as centre filling, the ash sulphated shall not be more than 3 per cent by weight.

- (ii) Ash insoluble (in dilute Hydrochloric acid) Not more than 0.2 Per cent by weight.

Provided that in case of sugar boiled confectionery where spices are used as centre filling, the ash insoluble in dilute Hydrochloric acid shall not be more than 0.4 per cent.

Where the sugar boiled confectionery is sold under the name of milk toffee and butter toffee, it shall conform to the following additional requirements as shown against each;

(1) Milk toffee—

(i) Total protein (N x 6.25) shall not be less than 3 per cent by weight on dry basis.

(ii) Fat content shall not be less than 4 per cent by weight on dry basis.

(2) Butter toffee- fat content shall not be less than 4 per cent by weight on dry basis.

Provided that it may contain food additives permitted in Table 13 of Appendix A of these regulations.

Provided further that if artificial sweetener has been added as provided in Regulation 4.4.5 (24, 25, 26, 28 & 29)

Regulation 5.7.2: Lozenges:

Lozenges shall mean confections made mainly out of pulverised sugar, or icing sugar with binding materials such as edible gums, edible gelatine, liquid glucose or dextrin and generally made from cold mixing which does not require primary boiling or cooking of the ingredients. It may contain any of the following:—

(i) sweetening agents such as dextrose, dextrosemonohydrate, honey, invert sugar, sugar, jaggery, bura sugar, khandsari, sorbitol, liquid glucose;

(ii) milk and milk products;

(iii) nuts and nuts products;

(iv) malt syrup;

(v) edible starches;

(vi) edible common salt;

(vii) ginger powder or extracts;

(viii) cinnamon powder or extracts;

(ix) aniseed powder or extracts;

(x) caraway powder or extracts;

(xi) cardamon powder or extracts;

(xii) cocoa powder or extracts;

(xiii) protein isolates;

(xiv) coffee-extracts or its flavour;

(xv) permitted colour matter;

(xvi) permitted emulsifying and stabilizing agents

(xvii) vitamins and minerals;

It shall also conform to the following standards:

(i) Sucrose content	Not less than 85.0 per cent by weight.
---------------------	--

(ii) Ash Sulphated (salt free basis)	Not more than 3.0 percent by weight
--------------------------------------	-------------------------------------

(iii) Ash insoluble in dilute Hydrochloric acid	Not more than 0.2 per cent by weight
---	--------------------------------------

The product may contain food additives permitted in Appendix A.

Provided that if artificial sweetener has been added in the product, it shall be declared on the label as provided in Regulation 4.4.5 (24, 25, 26, 28 & 29)

Provided further that if only permitted artificial sweetener is used in the products as sweetener, the requirement for sucrose prescribed in these standards shall not be applicable to such products.

Regulation 5.7.3: Chewing gum and bubble gum

Chewing gum and bubble gum shall be prepared from chewing gum base, or bubble gum base, natural or synthetic, non-toxic; cane sugar and liquid glucose (corn syrup).

The following sources of gum base may be used:—

- (1) Babul, Kikar (gum Arabic)
- (2) KHAIR
- (3) Jhingan (Jael)
- (4) Ghatti
- (5) Chiku (Sapota)
- (6) Natural rubber latex
- (7) Synthetic rubber latex
- (8) Glycerol ester of wood resin
- (9) Glycerol ester of gum resin
- (10) Synthetic resin
- (11) Glycerol ester or partially hydrogenated gum or wood resin.
- (12) Natural resin
- (13) Polyvinyl acetate
- (14) Agar (food grade)

It may also contain any of the following ingredients, namely:—

- (a) Malt
- (b) Milk powder
- (c) Chocolate
- (d) Coffee
- (e) Gelatin, food grade
- (f) Permitted Emulsifiers
- (g) Water, potable
- (h) Nutrients like Vitamins, minerals, proteins

It shall be free from dirt, filth, adulterants and harmful ingredients. it shall also conform to the following standards, namely:—

Ingredients	Chewing gum	Bubble gum
(i) Gum	Not less than 12.5per cent by weight	Not less than 14.0per cent by weight
(ii) Moisture	Not more than 3.5%By weight	Not more than 3.5per cent by weight
(iii) Sulphated Ash	Not more than 9.5%By weight.	Not more than 11.5per cent by weight.
(iv) Acid insoluble ash	Not more than 2.0%By weight.	Not more than 3.5per cent by weight.
(v) Reducing sugars (calculated as dextrose)	Not less than 4.5%By weight.	Not less than 5.5per cent by weight.
(vi) Sucrose	Not more than 70.0%By weight.	Not more than 60.0percent by weight.

Provided that it may contain food additives permitted in Table 13 of **Appendix A** and these regulations.

Provided further, if artificial sweetener has been added as provided in **Regulation 6.1.2 (1)**, it shall be declared on the label as provided in **Regulation 4.4.5 (24, 25, 26, 28 & 29)**

Provided also, that, if only artificial sweetener is added in the product as sweeteners the parameters namely, reducing sugars and sucrose prescribed in the table above shall not be applicable to such product

Regulation 5.7.4: Chocolate

Chocolate means a homogeneous product obtained by an adequate process of manufacture from a mixture of one or more of the ingredients, namely, cocoa beans, cocoa nib, cocoa mass, cocoa press cake and cocoa dust (cocoa fines/powder), including fat reduced cocoa powder with or without addition of sugars, cocoa butter, milk solids including milk fat. The chocolates shall not contain any vegetable fat other than cocoa butter.

The material shall be free from rancidity or off odour, insect and fungus infestation, filth, adulterants and any harmful or injurious matter.

The chocolates shall be of the following types:—

Milk chocolates is obtained from one or more of cocoa nib, cocoa mass, cocoa press cake, cocoa powder including low-fat cocoa powder with sugar and milk solids including milk fat and cocoa butter.

Milk Covering Chocolate - as defined above, but suitable for covering purposes.

Plain Chocolate is obtained from one or more of cocoa nib, cocoa mass, cocoa press cake, cocoa powder including low fat cocoa powder with sugar and cocoa butter.

Plain Covering Chocolate-same as plain chocolate but suitable for covering purposes.

Blended Chocolate means the blend of milk and plain chocolates in varying proportions.

White chocolate is obtained from cocoa butter, milk solids, including milk fat and sugar.

Filled Chocolates means a product having an external coating of chocolate with a centre clearly distinct through its composition from the external coating, but does not include flour confectionery pastry and biscuit products. The coating shall be of chocolate that meets the requirements of one or more of the chocolate types mentioned above. The amount of chocolate component of the coating shall not be less than 25 per cent of the total mass of the finished product.

Composite Chocolate-means a product containing at least 60 per cent of chocolate by weight and edible wholesome substances such as fruits, nuts. It shall contain one or more edible wholesome substances which shall not be less than 10 per cent of the total mass of finished product.

Provided that it may contain artificial sweeteners as provided in **Regulation 4.4.5 (24, 25, 26, 28 & 29)**

Provided further that in addition to the ingredients mentioned above, the chocolate may contain one or more of the substances as outlined below, under different types of chocolates.

- (a) edible salts
- (b) spices and condiments
- (c) permitted emulsifying and stabilizing agents
- (d) permitted sequestering and buffering agents.

The product may contain food additives permitted in **Appendix A**.

Chocolates shall also conform to the following standards namely:—

Sl. No.	Characteristics	Requirements for					
		Milk Chocolate	Milk Covering Chocolate	Plain Chocolate	Plain Covering Chocolate	White Chocolate	Blended Chocolate
1.	Total fat (on dry basis) per cent by weight. Not less than	25	25	25	25	25	25
2.	Milk fat (on dry basis) Percent by weight. Not less than	2	2	-	-	2	-
3.	Cocoa solids (on Moisture-free and fat free basis) percent by weight Not less than	2.5	2.5	12	12	-	3.0
4.	Milk Solids (on Moisture-free and fat-free basis) percent by weight. Not less than/not more than	10.5 -	10.5	-	-	10.5	1 9
5.	Acid insoluble ash (on moisture fat and sugarfree basis) percent by weight. Not more than	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2

Regulation 5.7.5: Ice Lollies Or Edible Ices

(1) “Ice Lollies or Edible Ices” means the frozen ice produce which may contain sugar, syrup, fruit, fruit juices, cocoa, citric acid, permitted flavours and colours. It may also contain permitted stabilizers and/or emulsifiers not exceeding 0.5 per cent by weight. It shall not contain any artificial sweetener.

(2) Ice Candy means the frozen ice produce which may contain fruit, fruit juices, cocoa, nuts, citric acid, permitted flavours and colours. It may also contain permitted stabilizers and/or emulsions not exceeding 0.5 percent by weight. The total sugar expressed as sucrose shall not less than 10 percent by weight. It shall not contain any artificial sweetener”

Ice Candy means the product obtained by freezing a pasteurized mix prepared from a mixture of water, nutritive sweeteners e.g. sugar, dextrose, liquid glucose, dried liquid glucose, honey, fruits and fruit products, coffee, cocoa, ginger, nuts and salt. The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in **Appendix B**. It shall conform to the following requirement:—

Total sugars expressed as Sucrose ... Not less than 10.0 percent

Part 5.8: Sweetening agents including Honey

Regulation 5.8.1: Sugar

(1) **Plantation White Sugar** (commonly known as sugar) means the crystallised product obtained from sugarcane or sugar beet. It shall be free from dirt, filth, iron filings, and added colouring matter. Extraneous matter shall not exceed 0.1 per cent by weight. It shall also conform to the following standards, namely:—

- | | |
|---|---------------------------------------|
| (a) Moisture (when heated at 105 degree \pm 1 degree C for 3 hours) | Not more than 0.5 per cent by weight. |
| (b) Sucrose | Not less than 98 per cent by weight. |

The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices.

(2) **Refined Sugar** means the white crystallised sugar obtained by refining of plantation white sugar. It shall be free from dirt, filth, iron filings and added colouring matter. Extraneous matter shall not exceed 0.1 per cent by

weight. It shall also conform to the following standards, namely:—

- | | |
|--|--|
| (a) Moisture (when heated at $105^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$ for 3 hours) | Not more than 0.5 per cent by weight. |
| (b) Sucrose | Not less than 99.5 per cent by weight. |

The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices.

(3) **Khandsari Sugar** obtained from sugarcane juice by open pan process may be of two varieties, namely:

- (i) Khandsari Sugar Desi; and
- (ii) Khandsari Sugar (sulphur) also known as "Sulphur Sugar".

It may be crystalline or in powder form. It shall be free from dirt, filth, iron filings and added colouring matter. Extraneous matter shall not exceed 0.25 per cent by weight. It may contain sodium bicarbonate (food grade). It shall also conform to the following standards, namely:—

	Khandsari Sugar (Sulphur Sugar)	Khandsari Sugar (Desi)
(i) Moisture (when heated at $105^{\circ} \pm 1^{\circ} \text{C}$ for 3 hours)	Not more than 1.5 per cent by weight	Not more than 1.5 per cent by weight
(ii) Ash insoluble in dilute hydrochloric acid	Not more than 0.5 per cent by weight.	Not more than 0.7 per cent by weight
(iii) Sucrose	Not less than 96.5 per cent by weight.	Not less than 93.0 per cent by weight

The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices.

Note— Khandsari sugar can be distinguished from plantation white sugar on the following characteristics, namely:

	Khandsari Sugar (Sulphur Sugar)	Khandsari Sugar (Desi)
(i) Conductivity (10^6 mho/cm ²)	100-300 in 5% solution at 30°C	Not more than 100 in 5% solution at 30°C
(ii) Calcium oxide (mg/100gms)	Not more than 100	Not more than 50

The product may contain food additives in **Appendix A**

(4) **Bura Sugar** means the fine grain size product made out of any kind of sugar. It shall be free from dirt, filth, iron filing and added colouring matter. Extraneous matter shall not exceed 0.1 per cent by weight. It shall also conform to the following standards, namely:—

- | | |
|---|--|
| (a) Sucrose | Not less than 90.0 per cent by weight. |
| (b) Ash insoluble in dilute hydrochloric acid | Not more than 0.7 per cent by weight. |

The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices.

(5) **Cube Sugar** means the sugar in the form of cube or cuboid blocks manufactured from refined crystallised sugar. It shall be white in colour, free from dirt and other extraneous contamination. It shall conform to the following standards:—

- | | |
|---------------|--|
| (a) Sucrose | Not less than 99.7 per cent by weight. |
| (b) Moisture | Not more than 0.25 per cent by weight. |
| (c) Total ash | Not more than 0.03 per cent by weight |

The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices.

(6) **Icing Sugar** means the sugar manufactured by pulverizing refined sugar or vacuum pan (plantation white) sugar with or without edible starch. Edible starch, if added, shall be uniformly extended in the sugar. It shall be in form of white powder, free from dust, or any other extraneous matter.

The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices. It shall conform to the following standards:—

- | | |
|--|--|
| (a) Total starch and sucrose (moisture free) | Not less than 99.0 per cent (moisture free) by weight. |
| (b) Moisture | Not more than 0.80 per cent by weight. |
| (c) Starch | Not more than 4.0 percent by weight on dry basis. |

Regulation 5.8.2: Misri

(1) **Misri** means the product made in the form of candy obtained from any kind of sugar or palmyrah juice. It shall be free from dirt filth, iron filings and added colouring matter. Extraneous matter shall not exceed 0.1 per cent by weight. It shall also conform to the following standards, namely:—

- | | |
|---|-------------------------------|
| (a) Total ash | Not more than 0.4% by weight |
| (b) Total Sugar (Called, known or expressed as Sucrose) | Not less than 98.0% by weight |

The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices.

Regulation 5.8.3: "Honey"

(1) **Honey** means the natural sweet substance produced by honey bees from the nectar of blossoms or from secretions of plants which honey bees collect, transform store in honey combs for ripening.

When visually inspected, the honey shall be free from any foreign matter such as mould, dirt, scum, pieces of beeswax, the fragments of bees and other insects and from any other extraneous matter.

The colour of honey vary from light to dark brown. Honey shall conform to the following standards, namely:—

- | | |
|---|-------------------------------------|
| (a) Specific gravity at 27°C | Not less than 1.35 |
| (b) Moisture | Not more than 25 per cent by mass |
| (c) Total reducing sugars | Not less than 65.0 per cent by mass |
| (i) for <i>Carbia colossa</i> and Honey dew | Not less than 60 per cent by mass |
| (d) Sucrose | Not more than 5.0 per cent by mass |
| (i) for <i>Carbia colossa</i> and Honey dew | Not more than 10 per cent by mass |
| (e) Fructose-glucose ratio | Not less than 0.95 per cent by mass |
| (f) Ash | Not more than 0.5 per cent by mass |
| (g) Acidity (Expressed as formic acid) | Not more than 0.2 per cent by mass |
| (h) Fiehe's test | Negative |
| (i) Hydroxy methyl furfural (HMF), mg/kg | Not more than 80 |

If Fiehe's test is positive, and hydroxy methyl furfural (HMF) content is more than 80 milligram/kilogram then fructose glucose ratio should be 1.0 or more.

Regulation 5.8.4: Gur Or Jaggery

(1) **Gur or Jaggery** means the product obtained by boiling or processing juice pressed out of sugarcane or extracted from palmyra palm, date palm or coconut palm. It shall be free from substances deleterious to health and shall conform to the following analytical standards, on dry weight basis :—

- | | |
|--|---|
| Total sugars expressed as invert sugar | Not less than 90 percent and sucrose not less than 60 percent |
| Extraneous matter | Not more than 2 per cent. insoluble in water |
| Total ash | Not more than 6 per cent |
| Ash insoluble in hydrochloric acid (HCl) | Not more than 0.5 per cent |

Gur or jaggery other than that of the liquid or semi liquid variety shall not contain more than 10% moisture.

The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices.

Sodium bicarbonate, if used for clarification purposes, shall be of food grade quality.

Regulation 5.8.5: Dextrose

(1) **Dextrose** is a white or light cream granular powder, odourless and having a sweet taste.

When heated with potassium cupritartrate solution it shall produce a copious precipitate of cuprous oxide. It shall conform to the following standards:—

Sulphated ash	Not more than 0.1 per cent on dry basis
Acidity	5.0 gm. Dissolved in 50 ml. of freshly boiled and cooled water requires for neutralisation not more than 0.20 ml. of N/10 sodium hydroxide to phenolphthalein indicator.
Glucose	Not less than 99.0 per cent on dry basis.

The product may contain food additives permitted in these Regulations and Appendices.

Regulation 5.8.6: Golden Syrup

(1) **Golden Syrup** means the syrup obtained by inversion of sugar. It shall be golden yellow in colour, pleasant in taste and free from any crystallisation.

It shall conform to the following standards:—

Moisture	Not more than 25.0 per cent by weight
Total Ash	Not more than 2.5 per cent by weight
Total Sugar as invert sugar	Not less than 72.0 per cent by weight

The product may contain food additives permitted in these regulations including **Appendix A**.

Sodium bicarbonate, if used, for clarification purposes, shall be of Food Grade Quality.

Regulation 5.8.7: Saccharin Sodium

(1) **Saccharin Sodium** commonly known as soluble Saccharin having an empirical formula as $C_7H_4NNaO_3S \cdot 2H_2O$ and molecular weight as 241.2 shall be the material which is soluble at 20° C in 1.5 parts of water and 50 parts of alcohol (95 per cent); and shall contain not less than 98.0 per cent and not more than the equivalent of 100.5 per cent of $C_7H_4O_3NSNa$ calculated with reference to the substance dried to constant weight at 105° C, assay being carried out as presented in Indian Pharmacopoeia. It shall not contain more than 2 p.p.m. of arsenic and 10 p.p.m. of lead. The melting point of Saccharin isolated from the material as per Indian Pharmacopoeia method shall be between 226° C and 230° C. The loss on drying of the material at 105° C shall not be less than 12.0 per cent and not more than 16.0 per cent of its weight.

The material shall satisfy the tests of identification and shall conform to the limit tests for free acid or alkali, ammonium compounds and parasulpha moylbenzoate as mentioned in the Indian Pharmacopoeia.

Regulation 5.8.8: Aspartyl Phenyl Alanine Methyl Ester (Aspertame)

(1) **Aspartyl Phenyl Alanine Methyl Ester** commonly known as Aspertame, having empirical formula as $C_{14}H_{18}N_2O_5$ and molecular weight as 294.31 shall be the material which is slightly soluble in water and Methanole. It shall contain not less than 98 per cent and not more than 102 per cent of Aspertame on dried basis. It shall not contain more than 3 ppm of Arsenic and 10 ppm of Lead.

The loss on drying of the material at 105° C for 4 hours shall not be more than 4.3 per cent of its weight. The sulphate ash shall not be more than 0.2 per cent. It shall not contain more than 1 per cent of diketo-piper-azine.

Regulation 5.8.9: Acesulfame Potassium

(1) **Acesulfame Potassium** commonly known as Acesulfame-K, having empirical formula $C_4H_4KNO_4S$, molecular weight as 201.24 shall be the material which is odourless, white crystalline powder having intensely sweet taste and is very slightly soluble in ethanol but freely soluble in water. It shall contain not less than 99 per cent and not more than 101 per cent of Acesulfame-K on dried basis. It shall not contain more than 3 ppm. Flouride. Heavy metals content shall not be more than 10 ppm. The loss on drying of material at 105 degree centigrade for two hours shall not be more than 1 percent of its weight.

Regulation 5.8.10: Sucralose**(1) Sucralose:**

Chemical name – 1, 6-Dichloro-1, 6-Dideoxy- α -D-Fructofuranosyl-4-Chloro-4-Deoxy- α -D-galactopyranoside,

Synonyms -4, 1 '6'-Trichlorogalactosucrose; INS 955

Chemical formula - $C_{12}H_{19}Cl_3O_8$

Molecular weight- 397.64

It shall be white to off-white, odourless, crystalline powder, having a sweet taste. It shall be freely soluble in water, in methanol and in alcohol and slightly soluble in ethyl acetate. It shall contain not less than 98.0% and not more than 102.0% of $C_{12}H_{19}Cl_3O_8$ calculated on anhydrous basis. It shall not contain more than 3PPM of Arsenic (as AS) and 10PPM or heavy metals (as Pb). It shall not contain more than 0.1% of methanol. Residue on ignition shall not be more than 0.7% and water not more than 0.2%.

Part 5.9: Salt, Spices, Condiments And Related Products

Note: (1) The extraneous matter wherever prescribed, shall be classified as follows:

(a) Organic extraneous matter such as chaff, stems, straw

(b) Inorganic extraneous matter such as dust, dirt, stones and lumps of earth. This shall not exceed 2 percent by weight of the total Extraneous matter

Regulation 5.9.1: Caraway (Siahjira):

(1) **(Siahjira) whole** means the mericarps of nearly mature fruit of *Carum carvi* L. The fruits are split into two mericarps by thrashing after drying. It shall have characteristic flavour and shall be free from extraneous flavour and mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. It shall be free from attack by *Sclerotinia* mushrooms. It shall be free from added colouring matter and other harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 1.0 percent by weight
(ii) Moisture	Not more than 13.0 percent by weight
(iii) Total ash on dry basis	Not more than 8.0 percent by weight
(iv) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 1.5 percent by weight
(v) Volatile oil content on dry basis	Not less than 2.5 percent by (v/w).
(vi) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight

Blond Caraway (*Carum carvi*) whole is slightly larger and its colour is paler.

(2) **Caraway Black (Siahjira) Whole** means the dried seeds of *Carum bulbocastanum*. It shall conform to the following standards.

(i) Extraneous matter	Not more than 1.0 percent by weight
(ii) Moisture	Not more than 12.0 percent by weight
(iii) Total ash on dry basis	Not more than 9.0 percent by weight
(iv) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 2.0 percent by weight
(v) Volatile oil content on dry basis	Not less than 1.5 percent by (v/w)
(vi) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight

(1) **Caraway (Siahjira) powder** means the powder obtained by grinding the dried mature fruit of *Carum Carvi* L. without addition of any other matter. It may be in the form of small pieces of seeds or in finely ground form. It shall have characteristic flavour and shall be free from extraneous flavour and mustiness. It shall be free from mould,

living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The powder shall be free from added colouring matter and other harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 12.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 8.0 percent by weight
(iii) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis	Not more than 1.5 percent by weight
(iv) Volatile oil content on dry basis	
Black	Not less than 2.25 percent by v/w
Blond	Not less than 1.33 percent by v/w

Regulation 5.9.2: Cardamom (Elaichi)

(1) **Cardamom (Chhoti Elaichi) Whole** means the dried capsules of nearly ripe fruits of *Elettaria cardamomum* L. Maton Var. *Minuscula* Burkill. The capsules may be light green to brown or pale cream to white when bleached with sulphur dioxide. It shall have characteristic flavour free from any foreign odour, mustiness or rancidity. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. Thrip marks alone should not lead to the conclusion that the capsules have been infested with insects. The product shall be free from added colouring matter and other harmful substances.

It shall conform to the following standards:

(i) Extraneous matter	Not more than 1.0 percent by weight
(ii) Empty and malformed capsules by count	Not more than 3.0 percent by count
(iii) Immature and shrivelled capsules	Not more than 3.0 percent by weight
(iv) Moisture	Not more than 13.0 percent by weight
(v) Total ash on dry basis	Not more than 9.5 percent by weight
(vi) Volatile oil content on dry basis	Not less than 3.5 percent by v/w
(vii) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight

(2) **Cardamom (Chhoti Elaichi) seeds** means the decorticated seeds separated from the dried capsules of nearly ripe fruits of *Elettaria Cardamomum* L. Maton var *miniscula* Burkill. The seeds shall have characteristic flavour free from foreign odour, mustiness or rancidity. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter and any other harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 2.0 percent by weight
(ii) Light seeds	Not more than 3.0 percent by weight
(iii) Moisture	Not more than 13.0 percent by weight
(iv) Total ash on dry basis	Not more than 9.5 percent by weight
(v) Volatile oil content on dry basis	Not less than 3.5 percent by v/w
(vi) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight

Explanation :- Light seeds mean seeds that are brown or red in colour and broken immature and shrivelled seeds.

(3) **Cardamom (Chhoti Elaichi) powder** means the powder obtained by grinding dried seeds of *Elettaria Cardamomum* L. Maton var *miniscula* Burkill without addition of any other substance. It may be in the form of small pieces of seeds or in finely ground form. It shall have characteristic flavour free from foreign odour, mustiness or rancidity. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The powder shall be free from added colouring matter and other harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 11.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 8.0 percent by weight
(iii) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 3.0 percent by weight
(iv) Volatile oil content on dry basis	Not less than 3.0 percent by v/w.

(4) Large Cardamom (Badi Elaichi) whole means the dried nearly ripe fruit (capsule) of *Amomum subulatum* Roxb. The capsule shall have characteristic flavour free from foreign odour, mustiness and rancidity. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter and any harmful substance.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 1.0 percent by weight
(ii) Empty and malformed capsules by count	Not more than 2.0 percent by count
(iii) Immature and shrivelled capsules	Not more than 2.0 percent by weight
(iv) Moisture	Not more than 12.0 percent by weight
(v) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 2.0 percent by weight
(vi) Total ash on dry basis	Not more than 8.0 percent by weight
(vii) Volatile oil content of seeds on dry basis	Not less than 1.0 percent by v/w.
(viii) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight

(5) Large Cardamom (Badi Elaichi) seeds means the seeds obtained by decortication of capsules of *Amomum subulatum* Roxb. It shall have characteristic flavour free from foreign odour, mustiness and rancidity. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter and other harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 2.0 percent by weight
(ii) Light seeds / Brown / Red seeds	Not more than 3.0 percent by weight
(iii) Moisture	Not more than 12.0 percent by weight
(iv) Total ash on dry basis	Not more than 8.0 percent by weight
(v) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 2.0 percent by weight
(vi) Volatile oil content on dry basis	Not less than 1.0 percent by v/w
(vii) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight.

(6) Large Cardamom (Badi Elaichi) powder means the powder obtained by grinding seeds of *Amomum subulatum* Roxb, without the addition of any other substance. It may be in the form of small pieces of seeds or in finely ground form. The powder shall have characteristic flavour free from off flavour, mustiness and rancidity. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The powder shall be free from added colouring matter and any harmful substance.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 11.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 8.0 percent by weight
(iii) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 2.0 percent by weight
(iv) Volatile oil content on dry basis	Not less than 1.0 percent by weight

Regulation 5.9.3: Chillies and Capsicum (Lal Mirchi)

(1) Chillies and Capsicum (Lal Mirchi) whole - means the dried ripe fruits or pods of the *Capsicum annum* L. & *Capsicum frutescens* L. The pods shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from extraneous colouring matter, coating of mineral oil and other harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 1.0 percent by weight
(ii) Unripe and marked fruits	Not more than 2.0 percent by weight
(iii) Broken fruits, seed & fragments	Not more than 5.0 percent by weight
(iv) Moisture	Not more than 11.0 percent by weight
(v) Total ash on dry basis	Not more than 8.0 percent by weight
(vi) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis	Not more than 1.3 percent by weight
(vii) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight

(2) Chillies and Capsicum (Lal Mirchi) powder means the powder obtained by grinding clean ripe fruits or pods of *Capsicum annum* L. and *Capsicum frutescens* L. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The powder shall be dry, free from dirt, extraneous colouring matter, flavouring matter, mineral oil and other harmful substances. The chilli powder may contain any edible vegetable oil to a maximum limit of 2.0 percent by weight under a label declaration for the amount and nature of oil used.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 11.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 8.0 percent by weight
(iii) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis	Not more than 1.3 percent by weight
(iv) Crude fibre	Not more than 30.0 percent by weight
(v) Non-volatile ether extract on dry basis	Not less than 12.0 percent by weight

Regulation 5.9.4: Cinnamon (Dalchini)

(1) Cinnamon (Dalchini) whole means the inner bark of trunks or branches of *Cinnamomum Zeylanicum* Blume. It shall have characteristic odour and flavour and shall be free from foreign flavour and mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter, foreign vegetable matter and other harmful substances.

It shall conform to the following standards:

(i) Extraneous matter	Not more than 1.0 percent by weight
(ii) Moisture	Not more than 12.0 percent by weight
(iii) Total ash on dry basis	Not more than 7.0 percent by weight
(iv) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 2.0 percent by weight
(v) Volatile oil content on dry basis	Not less than 0.7 percent by v/w
(vi) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight

(2) Cinnamon (Dalchini) powder means the powder obtained by grinding inner bark of trunk or branches of *Cinnamomum Zeylanicum* Blume. The powder shall be yellowish to reddish brown in colour with characteristic odour and flavour and shall be free from off flavour and mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter, foreign vegetable matter and other harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 12.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 7.0 percent by weight
(iii) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 2.0 percent by weight
(iv) Volatile oil content on dry basis	Not less than 0.5 percent by weight

Regulation 5.9.5: Cassia (Taj)

(1) **Cassia (Taj) Whole** means the bark of trees of *Cinnamomum Cassia* (Nees) ex Blume, *Cinnamomum aromaticum* (Nees) Syn, *Cinnamomum burmanii* (C.G. Nees) Blume and *Cinnamomum loureini* Nees. The product shall have characteristic odour and flavour and shall be free from off flavour and mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter, foreign vegetable matter and other harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 1.0 percent by weight
(ii) Moisture	Not more than 12.0 percent by weight
(iii) Total ash on dry basis	Not more than 5.0 percent by weight
(iv) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis	Not more than 1.0 percent by weight
(v) Volatile oil content on dry basis	Not less than 2.0 percent by v/w.

(2) **Cassia (Taj) powder** means the powder obtained by grinding bark of trees of *Cinnamomum Cassia* (Nees) ex Blume, *Cinnamomum aromaticum* (Nees) Syn, *Cinnamomum burmanii* (CG Nees) Blume and *Cinnamomum loureini* Nees without addition of any other matter. The powder shall have characteristic odour and flavour and shall be free from off flavour and mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The powder shall be free from added colouring matter, foreign vegetable matter and other harmful substances.

It shall conform to the following standards:

(i) Moisture	Not more than 12.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 5.0 percent by weight
(iii) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis	Not more than 1.0 percent by v/w
(iv) Volatile oil content on dry basis	Not less than 1.5 percent by weight

Regulation 5.9.6: Cloves (Laung)

(1) **Cloves (Laung) Whole** means the dried unopened flower buds of *Eugenia Caryophyllus* (C. Sprengel) Bullock and Harrison. It shall be of a reddish brown to blackish brown colour with a strong aromatic odour free from off flavour and mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. It shall be free from added colouring matter.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 1.0 percent by weight
(ii) Tendrils, Mother Cloves	Not more than 2.0 percent by weight
(iii) Khokar Cloves	Not more than 2.0 percent by weight
(iv) Moisture	Not more than 12.0 percent by weight
(v) Volatile oil content on dry basis	Not less than 17.0 percent by v/w
(vi) Headless cloves	Not more than 2.0 percent by weight
(vii) Insect damaged cloves	Not more than 2.0 percent by weight

Explanation: (1) **Headless Cloves:** A Clove consisting of only the receptacle and sepals and which has lost the domed shaped head.

(2) **Khoker Cloves:** A Clove which has undergone fermentation as a result of incomplete drying as evidenced by its pale brown colour whitish mealy appearance and other wrinkled surface.

(3) **Mother Cloves:** A fruit in the form of a ovoid brown berry surmounted by four incurved sepals.

(2) **Cloves (Laung) powder** means the powder obtained by grinding the dried unopened flower buds of *Eugenia Caryophyllus* (C. Sprengel) Bullock and Harrison without any addition. It shall be of a brown colour with a violet tinge and shall have a strong spicy aromatic odour free from off flavour and mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. It shall be free from added colouring matter.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 10.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 7.0 percent by weight
(iii) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 0.5 percent by weight
(iv) Volatile oil content on dry basis	Not less than 16.0 percent by v/w
(v) Crude Fibre	Not more than 13.0 percent by weight

Regulation 5.9.7: Coriander (Dhania)

(1) **Coriander (Dhania) whole** means the dried mature fruits (seeds) of *Coriandrum sativum* L. It shall have characteristic aroma and flavour. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 1.0 percent by weight
(ii) Split fruits	Not more than 10.0 percent by weight
(iii) Damaged / Discoloured fruits	Not more than 2.0 percent by weight
(iv) Moisture	Not more than 9.0 percent by weight
(v) Volatile oil content on dry basis	Not less than 0.1 percent by v/w
(vi) Total ash on dry basis	Not more than 7.0 percent by weight
(vii) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 1.5 percent by weight
(viii) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight

(2) **Coriander (Dhania) powder** means the powder obtained by grinding clean, sound, dried mature fruits of *Coriandrum sativum* L. It shall be in the form of rough or fine powder. It shall have typical aroma and shall be free from mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination; the powder shall be free from added colour, starch, bleach or preservative.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 9.0 percent by weight
(ii) Volatile oil content on dry basis	Not less than 0.09 percent by v/w
(iii) Total ash on dry basis	Not more than 7.0 percent by weight
(iv) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 1.5 percent by weight

Regulation 5.9.8: Cumin (Zeera, Kalonji)

(1) **Cumin (Safed Zeera) whole** means the dried mature fruits of *Cuminum Cyminum* L. It shall have characteristic aromatic flavour free from mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colour and harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 3.0 percent by weight
(ii) Broken fruits (Damaged, shrivelled, discoloured and immature seed)	Not more than 5.0 percent by weight
(iii) Moisture	Not more than 10.0 percent by weight
(iv) Total ash on dry basis	Not more than 9.5 percent by weight
(v) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 3.0 percent by weight
(vi) Non volatile ether extract on dry basis	Not less than 15.0 percent by weight
(vii) Volatile oil content on dry basis	Not less than 1.5 percent by v/w
(viii) Proportion of edible seeds other than cumin seeds	Absent
(x) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight

(2) Cumin (Safed Zeera) powder means the powder obtained by grinding the dried mature seeds of *Cuminum Cyminum* L. It shall have characteristic aromatic flavour free from mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The powder shall be free from added colour and harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 10.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 9.5 percent by weight
(iii) Acid insoluble ash on dry basis	Not more than 1.5 percent by weight
(iv) Non volatile ether extract on dry basis	Not less than 15.0 percent by weight
(v) Volatile oil content on dry basis	Not less than 1.3 percent by v/w

(3) Cumin Black (Kalonji) whole means the seeds of *Nigella sativa* L. It shall have characteristic aromatic flavour free from mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colour and harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 1.5 percent by weight
(ii) Broken fruits (Damaged, shrivelled, discoloured and immature seed)	Not more than 5.0 percent by weight
(iii) Moisture	Not more than 10.0 percent by weight
(iv) Total ash on dry basis	Not more than 8.0 percent by weight
(v) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis	Not more than 1.5 percent by weight
(vi) Non volatile ether extract on dry basis	Not less than 12.0 percent by weight
(vii) Volatile oil content on dry basis	Not less than 1.0 percent by v/w
(viii) Edible seeds other than cumin black	Not more than 2.0 percent by weight
(ix) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight

(4) Cumin Black (Kalonji) powder means the powder obtained by grinding the dried seeds of *Nigella sativa* L. It shall have characteristic aromatic flavour free from mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The powder shall be free from added colour and harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 10.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 7.0 percent by weight
(iii) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis	Not more than 1.5 percent by weight
(iv) Volatile oil content on dry basis	Not less than 0.9 percent by v/w
(v) Non volatile ether extract on dry basis (ml/100gm)	Not less than 12.0 percent by weight

Regulation: 5.9.9: Fennel (Saunf)

(1) **Fennel (Saunf) whole** means the dried ripe fruit of *Foeniculum vulgare* P. Miller Var. Vulgare. It shall have characteristic flavour free from foreign odour, mustiness and rancidity. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter and any harmful substance.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 2.0 percent by weight
(ii) Defective seeds	Not more than 5.0 percent by weight
(iii) Moisture	Not more than 12.0 percent by weight
(iv) Total ash on dry basis	Not more than 10.0 percent by weight
(v) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 2.0 percent by weight
(vi) Volatile oil content on dry basis	Not less than 1.0 percent by v/w
(vii) Edible seeds other than fennel	Absent
(viii) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight

(2) **Fennel (Saunf) powder** means the power obtained by grinding ripe fruits (seeds) of *Foeniculum Vulgare* P. Miller Var Vulgare. The powder shall have characteristic aromatic flavour free from off flavour, mustiness and rancidity. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The powder shall be free from added colouring matter and any harmful substance.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 12.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 9.0 percent by weight
(iii) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 2.0 percent by weight
(iv) Volatile oil content on dry basis	Not less than 1.0 percent by v/w

Regulation 5.9.10: Fenugreek (Methi)

(1) **Fenugreek (Methi) Whole** means the dried mature seeds of *Trigonella foenum graecum* L. The seeds shall be free from any off flavour, mustiness and rancidity. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colour, and other harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 2.0 percent by weight
(ii) Moisture	Not more than 10.0 percent by weight
(iii) Total ash on dry basis	Not more than 5.0 percent by weight
(iv) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis	Not more than 1.5 percent by weight
(v) Cold water soluble extract on dry basis	Not less than 30.0 percent by weight
(vii) Edible seeds other than fenugreek	Not more than 2.0 percent by weight
(viii) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight

(2) **Fenugreek (Methi) powder** means the powder obtained by grinding the dried mature seeds of *Trigonella foenum graecum* L. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The powder shall be free from added colour and other harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 10.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 5.0 percent by weight
(iii) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 1.5 percent by weight
(iv) Cold water soluble extract on dry basis	Not less than 30.0 percent by weight

Regulation 5.9.11: Ginger (Sonth, Adrak)

(1) **Ginger (Sonth, Adrak) whole** means the dried rhizome of *Zingiber officinale* Roscoe in pieces irregular in shape and size, pale brown in colour with peel not entirely removed and washed and dried in sun. It may be bleached with lime. It shall have characteristic taste and flavour free from musty odour or rancid or bitter taste. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, and rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 1.0 percent by weight
(ii) Moisture	Not more than 12.0 percent by weight
(iii) Total ash on dry basis	
(a) Unbleached	Not more than 8.0 percent by weight
(b) Bleached	Not more than 12.0 percent by weight
(iv) Calcium as Calcium oxide on dry basis	
(a) Unbleached	Not more than 1.1 percent by weight
(b) Bleached	Not more than 2.5 percent by weight
(v) Volatile oil content on dry basis	Not less than 1.5 percent by v/w
(vi) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight

(2) **Ginger (Sonth, Adrak) Powder** means the powder obtained by grinding rhizome of *Zingiber officinale* Roscoe. It shall have characteristic taste and flavour free from musty odour or rancid or bitter taste. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, and rodent contamination. The powder shall be free from added colouring matter.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 12.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	
(a) Unbleached	Not more than 8.0 percent by weight
(b) Bleached	Not more than 12.0 percent by weight
(iii) Calcium as Calcium oxide on dry basis	
(a) Unbleached	Not more than 1.1 percent by weight
(b) Bleached	Not more than 2.5 percent by weight
(iv) Volatile oil content on dry basis	Not less than 1.5 percent by v/w
(v) Water soluble ash on dry basis	Not less than 1.7 percent by weight
(vi) Acid insoluble ash on dry basis	Not more than 1.0 percent by weight
(vii) Alcohol (90% v/w) soluble extract on dry basis	Not less than 5.1 percent by weight
(viii) Cold water soluble extract on dry basis	Not less than 11.4 percent by weight

Regulation 5.9.12: Mace (Jaipatri)

(1) Mace (Jaipatri) whole means the dried coat or aril of the seed of *Myristica fragrans* Houttuyn. It shall not contain the aril of any other variety of *Myristica nalaabarica* or *Fatua* (Bombay mace) and *Myristica argeneae* (Wild mace). It shall have characteristic aromatic flavour free from foreign odour and mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 0.5 percent by weight
(ii) Moisture	Not more than 10.0 percent by weight
(iii) Total ash on dry basis	Not more than 4.0 percent by weight
(iv) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 0.5 percent by weight
(v) Volatile oil content on dry basis	Not less than 7.5 percent by v/w
(vi) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight
(vii) Nutmeg in mace	Not more than 1.0 percent by weight

(2) Mace (Jaipatri) powder means the powder obtained by grinding dried coat or aril of the seed of *Myristica fragrans* Houttuyn. It shall have characteristic aromatic flavour free from foreign odour and mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The powder shall be free from added colouring matter.

The powder shall conform to the following requirements:—

(i) Moisture	Not more than 10.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 3.0 percent by weight
(iii) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis	Not more than 0.5 percent by weight
(iv) Volatile oil content on dry basis	Not less than 5.0 percent by v/w
(v) Crude fibre	Not more than 10.0 percent by weight
(vi) Non-volatile ether extract	Not less than 20.0 and not more than 30.0 percent by weight.

Regulation 5.9.13: Mustard (Rai, Sarson)

(1) Mustard (Rai, Sarson) whole means the dried, clean mature seeds of one or more of the plants of *Brassica alba* (L.) Boiss (Safed rai), *Brassica campestris* L. var. *dichotoma* (Kali Sarson), *Brassica Campestris*, L. Var. yellow Sarson, Syn, *Brassica campestris* L. var. *glauca* (Pili Sarson), *Brassica, campestris* L. Var. *toria* (Toria), *Brassicajuncea*, (L.) Coss et Czern (Rai, Lotni) and *Brassica nigra* (L); Koch (Benarasi rai). It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from the seeds of *Argemone Maxicana* L, any other harmful substances and added colouring matter.

It shall conform to the following standards:

(i) Extraneous matter	Not more than 2.0 percent by weight
(ii) Damaged or Shrivelled seeds	Not more than 2.0 percent by weight
(iii) Moisture	Not more than 10.0 percent by weight
(iv) Total ash on dry basis	Not more than 6.5 percent by weight
(v) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis	Not more than 1.0 percent by weight
(vi) Non volatile ether extract on dry basis	Not less than 28.0 percent by weight

(vii) Volatile oil content on dry basis	Not less than 0.3 percent by v/w
(viii) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight
(ix) Allyl iso thiocyanate (m/m) on dry basis	
(a) B nigra	Not less than 1.0 percent by weight
(b) B Juncea	Not less than 0.7 percent by weight
(x) P-hydroxybenzyl iso-thiocyanate (m/m)	Not less than 2.3 percent by weight on dry basis in sinapist alba
(xi) Argemone seeds	Absent

(2) **Mustard (Rai, Sarson) powder** means the powder obtained by grinding dried, clean mature seeds of one or more of the plants of *Brassica alba* (L). Boiss (Safed rai), *Brassica campestris* L. var. *dischotoma* (Kali Sarson), *Brassica Campestris*, L. Var. (yellow Sarson), Syn, *Brassica campestris* L, var *glauca* (Pili Sarson), *Brassica, campestris* L. Var. *toria* (Toria), *Barassicajuncea*, (L). Coss et Czern (Rai, Lotni) and *Brassica nigra* (L); Koch (Benarasi rai) without addition of any other matter. It shall have characteristic pungent aromatic flavour free from rancidity and mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The powder shall be free from Argemone maxicana. L and other harmful substances. It shall also be free from added colouring matter.

It shall conform to the following standards:

(i) Moisture	Not more than 7.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 6.5 percent by weight
(iii) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 1.0 percent by weight
(iv) Non volatile ether extract on dry basis	Not less than 28.0 percent by weight
(v) Volatile oil content on dry basis	Not less than 0.3 percent by v/w
(vi) Crude fibre	Not more than 8.0 percent by weight
(vii) Starch	Not more than 2.5 per cent by weight
(viii) Test for argemone oil	Negative

Regulation 5.9.14: Nutmeg (Jaiphal)

(1) **Nutmeg (Jaiphal) whole** means the dried seed (kernel) of *Myristica fragrans* Houttuyn. It shall be of greyish brown colour but it may be white if it has been subjected to liming. It shall have characteristic aromatic flavour free from foreign odour and mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, and rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Absent
(ii) Mace in Nutmeg	Not more than 3.0 percent by weight
(iii) Moisture	Not more than 10.0 percent by weight
(iv) Total ash on dry basis	Not more than 3.0 percent by weight
(v) Water insoluble ash on dry basis	Not more than 1.5 percent by weight
(vi) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis.	Not more than 0.5 percent by weight
(vii) Volatile oil content on dry basis	Not less than 6.5 percent by v/w
(viii) Calcium content expressed as Calcium Oxide on dry basis	Not more than 0.35 percent by weight

(2) Nutmeg (Jaiphal) powder means the powder obtained by grinding the dried seeds (kernel) or *Myristica fragrans* Houttuyn. It shall have characteristic aromatic flavour free from foreign odour and mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The powder shall be free from added colouring matter.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 8.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 3.0 percent by weight
(iii) Water insoluble ash on dry basis	Not more than 1.5 percent by weight
(iv) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis	Not more than 0.5 percent by weight
(v) Volatile oil content on dry basis	Not less than 6.0 percent by v/w
(vi) Crude Fibre	Not more than 10.0 percent by weight
(vii) Non volatile ether extract on dry basis	Not less than 25.0 percent by weight

Regulation 5.9.15: Pepper Black (Kalimirch)

(1) Pepper Black (Kalimirch) whole means the dried berries of *Piper nigrum* L., brown to black in colour with a wrinkled pericarp. The berries are generally picked before complete ripening and may be brown, grey or black in colour. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colour, mineral oil and any other harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 1.0 percent by weight
(ii) Light Berries	Not more than 5.0 percent by weight
(iii) Pinheads or broken berries	Not more than 4.0 percent by weight
(iv) Bulk Density (gm/litre)	Not less than 490 gm/litre by weight
(v) Moisture	Not more than 13.0 percent by weight
(vi) Total ash on dry basis	Not more than 6.0 percent by weight
(vii) Non volatile ether extract on dry basis	Not less than 6.0 percent by weight
(viii) Volatile oil content on dry basis	Not less than 2.0 percent by v/w
(ix) Peperine Content on dry basis	Not less than 4.0 percent by weight
(x) Insect damaged matter (percent by weight)	Not more than 1.0 percent by weight

Explanation:—

(a) Light Berry means berry that has reached an apparently normal stage of development but the kernel does not exist.

(b) Pinhead means berry of very small size that has not developed.

(c) Broken berry means berry that has been separated in two or more parts.

(2) Pepper Black (Kali Mirch) powder means the powder obtained by grinding dried berries of *Piper nigrum* L without addition to any other matter. It shall have characteristic aromatic flavour free from foreign odour, mustiness or rancidity. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The powder shall be free from added colouring matter, mineral oil and any other harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 12.5 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 6.0 percent by weight

(iii) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis	Not more than 1.2 percent by weight
(iv) Crude Fibre on dry basis	Not more than 17.5 percent by weight
(v) Non volatile ether extract on dry basis	Not less than 6.0 percent by weight
(vi) Volatile oil content on dry basis	Not less than 1.75 percent by v/w
(vii) Peperine Content on dry basis	Not less than 4.0 percent by weight
(viii) Salmonella absent in	25 gm

(3) **Light Black Pepper** means the dried berries of *Piper nigrum* L. dark brown to dark black in colour. It shall be well dried and free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 1.0 percent by weight
(ii) Other Foreign edible seeds	Not more than 2.0 percent by weight

(4) **Pinheads** shall be wholly derived from the spikes of *piper nigrum* L. They shall be reasonably dry and free from insects. The colour shall be from dark brown to black. It shall be free from added colouring matter.

It shall conform to the following standards:—

Extraneous matter	Not more than 1.0 percent by weight
-------------------	-------------------------------------

Regulation 5.9.16: Poppy (Khas Khas)

(1) **Poppy (Khas Khas) whole** means the dried mature seeds of *Papaver somniferum* L. It may be white or greyish in colour with characteristic flavour free from off flavour, mustiness and rancidity. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter and any other harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 2.0 percent by weight
(ii) Moisture	Not more than 11.0 percent by weight
(iii) Non volatile ether extract on dry basis	Not less than 40.0 percent by weight

Regulation 5.9.17: Saffron (Kesar)

(1) **Saffron (Kesar)** means the dried stigmas or tops of styles of *Crocus Sativus* Linnaeus. It shall be dark red in colour with a slightly bitter and pungent flavour, free from foreign odour and mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 1.0 percent by weight
(ii) Floral waste	Not more than 10.0 percent by weight
(iii) Moisture and volatile matter at $103 \pm ^\circ\text{C}$	Not more than 12.0 percent by weight
(iv) Total ash on dry basis	Not more than 8.0 percent by weight
(v) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis	Not more than 1.5 percent by weight
(vi) Solubility in cold water on dry weight Basis	Not more than 65.0 percent by weight
(vii) Bitterness expressed as direct reading of absorbance of picrocrocine at about 257 nm on dry basis	Not less than 30.0 percent by weight

(viii) Safranal expressed as direct reading of absorbance of 330 nm on dry basis	Not less than 20.0 percent by weight and not more than 50.0 percent by weight
(ix) Colouring strength expressed as direct reading of absorbance of 440 nm on dry basis	Not less than 80.0 percent by weight
(x) Total Nitrogen on dry basis	Not more than 2.0 percent by weight
(xi) Crude Fibre on dry basis	Not more than 6.0 percent by weight

Explanation:- Floral waste means yellow filaments that are unattached and separated pollens, stamens, parts of ovaries and other parts of flowers of *Crocus sativus* Linnaeus.

(2) Saffron (Kesar) powder means the powder obtained by crushing dried stigmas of *Crocus Sativus* Linnaeus. It shall be dark red in colour with a slightly bitter and pungent flavour, free from foreign odour and mustiness.

It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The powder shall be free from added colouring matter.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture and volatile matter	Not more than 10.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 8.0 percent by weight
(iii) Acid insoluble ash on dry basis	Not more than 1.5 percent by weight
(iv) Solubility in cold water on dry weight basis	Not more than 65.0 percent by weight
(v) Bitterness expressed as direct reading of absorbance of picrocrocin at about 257 nm on Dry basis	Not less than 30.0 percent by weight
(vi) Safranal expressed as direct reading of absorbance of 330 nm on dry basis	Not less than 20.0 percent by weight and not more than 50.0 percent by weight
(vii) Colouring strength expressed as direct reading of absorbance of 440 nm on dry basis	Not less than 80.0 percent by weight
(viii) Total Nitrogen on dry basis	Not more than 3.0 percent by weight
(ix) Crude Fibre on dry basis	Not more than 6.0 percent by weight

Regulation 5.9.18: Turmeric (Haldi)

(1) Turmeric (Haldi) whole means the primary or secondary rhizomes commercially called bulbs or fingers of *Curcuma Longa* L. The rhizomes shall be cured by soaking them in boiling water and then drying them to avoid regeneration. The rhizome be in natural state or machine polished. The product shall have characteristic odour and flavour and shall be free from mustiness or other foreign flavours. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from Lead Chromate added starch and any other extraneous colouring matter.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 1.0 percent by weight
(ii) Defective Rhizomes	Not more than 5.0 percent by weight
(iii) Moisture	Not more than 12.0 percent by weight
(iv) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight
(v) Test for lead chromate	Negative

Explanation :- Defective rhizomes consist of shrivelled fingers and or bulbs internally damaged, hollow or porous rhizomes scorched by boiling and other types of damaged rhizomes.

(2) Turmeric (Haldi) powder means the powder obtained by grinding dried rhizomes or bulbous roots of *Curcuma Longa* L. The powder shall have characteristic odour and flavour and shall be free from mustiness or other foreign odour. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The powder shall be free from any added colouring matter including Lead Chromate and morphologically extraneous matter including foreign starch.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 10.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 9.0 percent by weight
(iii) Ash insoluble in dil. HCl on dry basis	Not more than 1.5 percent by weight
(iv) Colouring power expressed as curcuminoid content on dry basis	Not less than 2.0 percent by weight
(v) Total Starch	Not more than 60.0 percent by weight
(vi) Test for lead chromate	Negative

Regulation 5.9.19: Curry Powder

(1) Curry Powder means the powder obtained from grinding clean, dried and sound spices belonging to the group of aromatic herbs and seeds such as black pepper, cinnamon, cloves, coriander, cardamom, chillies, cumin seeds, fenugreek, garlic, ginger, mustard, poppy seeds, turmeric, mace, nutmeg, curry leaves, white pepper, saffron and aniseeds. The material may contain added starch and edible common salt. The proportion of spices used in the preparation of curry powder shall be not less than 85.0 per cent by weight. The powder shall be free from dirt, mould growth and insect infestation. It shall be free from any added colouring matter and preservatives other than edible common salt.

The curry powder shall also conform to the following standards:—

Moisture	Not more than 14.0 percent by weight
Volatile oil	Not less than 0.25 percent (v/w) on dry basis
Non-volatile ether extract	Not less than 7.5 per cent by weight on dry basis.
Edible common salt	Not more than 5.0 per cent by weight on dry basis
Ash insoluble in dilute HCl	Not more than 2.0 per cent by weight on dry basis.
Crude Fibre	Not more than 15.0 percent by weight on dry basis
Lead	Not more than 10.0 p.p.m on dry basis

Regulation 5.9.20: Mixed Masala

(1) Mixed Masala (Whole) means a mixture of clean, dried and sound aromatic herbs and spices. It may also contain dried vegetables and/or fruits, oilseeds, garlic, ginger, poppy seeds and curry leaves. It shall be free from added colouring matter. It shall be free from mould growth and insect infestation. The proportion of extraneous matter shall not exceed five per cent by weight, out of which the proportion of organic matter including foreign edible seeds and inorganic matter shall not exceed three per cent and two per cent respectively.

Regulation 5.9.21: Aniseed (Saunf)

(1) Aniseed (Saunf) whole means the dried and mature fruit of *Pimpinella anisum* L. It shall have characteristic aromatic flavour and shall be free from mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter and harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 2.0 percent by weight
(ii) Shrivelled, immature, damaged / insect damaged / broken fruit	Not more than 5.0 percent by weight

(iii) Moisture	Not more than 12.0 percent by weight
(iv) Total ash on dry basis	Not more than 9.0 percent by weight
(v) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis	Not more than 1.5 percent by weight
(vi) Volatile oil content on dry basis	Not less than 1.0 percent by v/w
(vii) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight
(viii) Foreign edible seeds	Not more than 2.0 percent by weight

Regulation 5.9.22: Ajowan (Bishops seed)

(1) **Ajowan (Bishops seed)** means the dried ripe fruits (seeds) of *Trachyspermum ammi*. L Sprague. It shall have characteristic aromatic flavour and shall be free from mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter and any other harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 11.0 percent by weight
(ii) Extraneous matter	Not more than 2.0 percent by weight
(iii) Shrivelled / Damaged / insect damaged / broken fruit	Not more than 2.0 percent by weight
(iv) Volatile oil content on dry basis	Not less than 1.5 percent v/w

Regulation 5.9.23: Dried Mango Slices

(1) **Dried Mango Slices**—Means the dried wholesome, edible part of raw mango fruit with or without the outer skin. It shall be free from fungus, moulds and insect infestation, rodent contamination, added colouring, flavouring matter. It shall also be free from deleterious substances injurious to health. It shall not contain any preservative except edible common salt which may be added to the extent of 5 per cent by weight on dry basis. It shall have characteristic taste and flavour. The proportion of extraneous substance shall not exceed 4 per cent by weight out of which inorganic matter shall not exceed 2 per cent by weight.

It shall also conform to the following standards, namely:—

Moisture	Not more than 12 per cent by weight.
Damaged slices	Not more than 5 per cent by weight.
Seed Coatings	Not more than 6 per cent by weight.

Explanation:

- (i) Seed coatings shall be exterior covering of the seed.
- (ii) Damaged slices mean the slices that are eaten by weevils or other insects and includes slices internally damaged by fungus, moisture or heating.

Regulation: 5.9.24 Dried Mango Powder (Amchur)

(1) **Dried Mango Powder (Amchur)**—Means the powder obtained by grinding clean and dried mango slices having characteristic taste and flavour. It shall be free from musty odour and objectionable flavour, rodent contamination, mould, fungus and insect infestation, extraneous matter and added colouring, flavouring matter. It shall also be free from deleterious substances injurious to health. It shall not contain any preservative except edible common salt which may be added to the extent of 5 per cent by weight on dry basis.

It shall also conform to the following standards, namely:—

(a) Moisture	Not more than 12 per cent by Weight
(b) Total ash (salt free basis)	Not more than 6 per cent by weight
(c) Ash insoluble in dilute HCl	Not more than 1.5 per cent by weight
(d) Crude fibre	Not more than 6 per cent by weight
(e) Acidity ash anhydrous tartaric acid	Not less than 12 per cent and not more than 26 percent by weight

Regulation 5.9.25: Pepper White

(1) **Pepper White whole** means the dried berries of *Piper nigrum* L. from which the outer pericarp is removed with or without preliminary soaking in water and subsequent drying, if necessary. The berries shall be light brown to white in colour with a smooth surface. The berries on grinding shall have characteristic aromatic flavour and shall be free from mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter and any other harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 0.8 percent by weight
(ii) Broken Berries	Not more than 3.0 percent by weight
(iii) Black berries	Not more than 5.0 percent by weight
(iv) Bulk Density (gm/litre)	Not less than 600 percent by weight
(v) Moisture	Not more than 13.0 percent by weight
(vi) Total ash on dry basis	Not more than 3.5 percent by weight
(vii) Non Volatile ether extract on dry basis	Not less than 6.5 percent by weight
(viii) Volatile oil content on dry basis	Not less than 1.0 percent by v/w
(ix) Peperine Content on dry basis	Not less than 4.0 percent by weight
(x) Insect damaged matter	Not more than 1.0 percent by weight

Explanation:— (a) Broken berries means berry that has been separated in two or more parts.

(b) Black Berry means berry of dark colour generally consisting of black pepper berry whose pericarp has not been fully removed.

(2) **Pepper White powder** means the powder obtained by grinding dried berries of *Piper nigrum* L. from which the outer pericarp is removed and to which no foreign matter is added. It shall have characteristic aromatic flavour and shall be free from mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The powder shall be free from added colouring matter and any other harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Moisture	Not more than 13.0 percent by weight
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 3.5 percent by weight
(iii) Ash insoluble in dilute HCl on dry basis	Not more than 0.3 percent by weight
(iv) Crude fibre on dry basis	Not more than 6.5 percent by weight
(v) Non Volatile ether extract on dry basis	Not less than 6.5 percent by weight
(vi) Volatile oil content on dry basis	Not less than 0.7 percent by v/w
(vii) Peperine Content on dry basis	Not less than 4.0 percent by weight

Regulation 5.9.26: Garlic (Lahsun)

(1) **Dried (Dehydrated) Garlic (Lahsun)** means the product obtained by drying by any suitable method which ensures characteristics of fresh garlic on rehydration the cloves of *Allium sativum* L. without bleaching or precooking. It shall be white to pale cream in colour, free from scorched, toasted and baked particles. It may be whole, sliced, quarters, pieces, flakes, kibbled, granules or powdered. The product on rehydration shall have characteristic pungent odour of garlic, free from off odour, mustiness fermentation and rancidity. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination and fungal infection. The products shall be free from added colouring matter and any other harmful substances. It shall be free from stalks, peels, stems, and extraneous matter. When in powdered form, it shall be free flowing and free from agglomerates.

The products may contain food additives permitted in Appendix – A and it shall conform to the following standards, namely:—

(i) Extraneous matter	Not more than 0.5 percent
(ii) Moisture. In case of powdered Garlic.	Not more than 5.0 percent by weight
other than powdered Garlic	Not more than 8.0 percent by weight
(iii) Total ash on dry basis	Not more than 5.0 percent by dry weight
(iv) Ash insoluble in dil HCl	Not more than 0.5 percent by weight
(v) Cold water soluble extract on dry basis	Not less than 70.0 and not more than 90.0 percent by weight
(vi) Volatile organic sulphur compound on dry basis	Not less than 0.3 percent by weight
(vii) Peroxidase test	Negative

Regulation 5.9.27: Celery

(1) **Celery whole** means the dried ripe fruits (seeds) of *Apium graveoleans* L. It shall be of uniform colour with characteristic aromatic flavour and shall be free from mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter and any other harmful substances.

It shall conform to the following standards:—

(i) Extraneous matter	Not more than 2.0 percent by weight
(ii) Moisture	Not more than 10.0 percent by weight

Regulation 5.9.28: Dehydrated Onion (Sukha Pyaj)

(1) **Dehydrated Onion (Sukha Pyaj)** – means the product obtained by removal of most moisture by any acceptable method which ensures characteristics of fresh onions on rehydration, from sound bulbs of *Allium cepa* L. free from mould, disease, outer skin, leaves and roots. The product may be whole or in the form of slices, rings, flakes, pieces, small grits or powder. The product may be white/cream/pink or red in colour, free from stalks, peels, stems and extraneous matters and scorched particles. The finished product shall be free from discolouration or enzymatic reaction. The product on rehydration shall be of characteristic flavour, free from foreign and off flavour, mustiness, fermentation and rancid flavour.

It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall be free from added colouring matter and any other harmful substances. When in powdered form, it shall be free flowing and free from agglomerates.

The products may contain food additives permitted in these regulations including Appendix – A and it shall conform to the following standards, namely:—

Extraneous matter	Not more than 0.5 percent by weight
Moisture:	
(a) In case of powdered onion	Not more than 5.0 percent by weight
(b) Other than powdered onion	Not more than 8.0 percent by weight
Total Ash on dry basis	Not more than 5.0 percent by weight
Ash insoluble in dil HCl	Not more than 0.5 percent by weight
Peroxidase	Negative

Regulation 5.9.29 Asafoetida

ASAFOETIDA (Hing or Hingra) means the oleogumresin obtained from the rhizome and roots of *Ferula alliaces*, *Ferula rubricaulis* and other species of *Ferula*. It shall not contain any colophony resin, galbanum resin, ammoniacum resin or any other foreign resin. Hing shall conform to the following standards, namely:

- (1) Total ash content shall not exceed 15 per cent by weight.
- (2) Ash insoluble in dilute hydrochloric acid shall not exceed 2.5 per cent by weight.
- (3) The alcoholic extract (with 90 per cent alcohol) shall not be less than 12 per cent as estimated by the U.S.P. 1936 method.
- (4) Starch shall not exceed 1 per cent by weight.

Hingra shall conform to the following standards namely:—

- (1) The total ash content shall not exceed 20 per cent by weight.
- (2) Ash insoluble in dilute hydrochloric acid shall not exceed 8 per cent by weight.
- (3) The alcoholic extract (with 90 per cent alcohol) shall not be less than 50 per cent as estimated by the U.S.P. 1936 method.
- (4) Starch shall not exceed 1 per cent by weight.

Compounded asafoetida or Bandhani Hing is composed of one or more varieties of asafoetida (Irani or Pathani Hing or both) and gum arabic, edible starches or edible cereal flour.

It shall not contain:—

- (a) colophony resin,
- (b) galbanum resin,
- (c) ammoniacum resin,
- (d) any other foreign resin,
- (e) coal tar dyes,
- (f) mineral pigment,
- (g) more than 10 per cent total ash content,
- (h) more than 1.5 per cent ash insoluble in dilute hydrochloric acid,
- (i) less than 5 per cent alcoholic extract, (with 90 per cent of alcohol) as estimated by the U.S.P. 1936 method.

Regulation 5.9.30 Edible Common Salt:

(1) **Edible Common Salt** means a crystalline solid, white, pale, pink or light grey in colour free from contamination with clay, grit and other extraneous adulterant and impurities. It shall not contain moisture in excess of six per cent of the weight of the undried sample. The sodium chloride content (as NaCl) and matter soluble in water other than sodium chloride on dry weight basis shall be as specified in columns (2) and (3) of the Table below against the period of validity mentioned in the corresponding entry in column (1) of the said Table. The matter insoluble in water shall not exceed 1.0 per cent by weight on dry weight basis.

Period of Validity	Minimum percentage of sodium chloride content as NaCl (on dry basis)	Maximum Percentage of matter soluble in water other than sodium chloride (on dry basis)
Upto 31-3-1982	94.0	5.0
From 1-4-1982 to 31-3-1983	94.5	4.5
From 1-4-1983 to 31-3-1984	95.0	4.0
From 1-4-1984 to 31-3-1985	95.5	3.5
From 1-4-1985 onwards	96.0	3.0

The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The total matter insoluble in water where an anticaking agent has been added shall not exceed 2.2 percent and sodium chloride content on dry basis shall not be less than 97.0 percent by weight.

(2) **Iodised Salt** means a crystalline salt, white or pale, pink or light grey in colour, free from contamination with clay, grit and other extraneous adulterants and impurities. It shall conform to the following standards, namely:—

Moisture	Not more than 6.0 per cent by weight of the undried sample.
Sodium Chloride (NaCl)	Not less than 96.0 per cent by weight on dry basis.
Matter insoluble in water	Not more than 1.0 per cent by weight on dry basis
Matter soluble in water Other than Sodium Chloride	Not more than 3.0 per cent by weight on dry basis
Iodine content at—	
(a) Manufacture level	Not less than 30 parts per million on dry weight basis
(b) Distribution channel including retail level	Not less than 15 part permillion on dry weight basis.

The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The total matter insoluble in water where an anticaking agent has been added shall not exceed 2.2 percent and sodium chloride content on dry basis shall not be less than 97.0 percent by weight.

(3) **Iron Fortified Common Salt** means a crystalline solid, white or pale, pink or light grey in colour, free from visible contamination with clay and other extraneous adulterants and impurities. It shall conform to the following standards namely:—

Moisture	Not more than 5.0 per cent by weight
Water insoluble matter	Not more than 1.0% on dryweight basis.
Chloride content as NaCl	Not less than 96.5% by weight on dry weight basis
Matter insoluble in dilute HCl	Not more than 3.0 % by weight on dry weight basis, (to be determined by the method specified in IS 253-1970).
Matter soluble in water other than NaCl	Not more than 2.5% on dry weight weight basis
Iron content (as Fe)	850-1100 parts per million.
Phosphorous as Inorganic (PO_4)	1500-2000 parts per million
Sulphate as (SO_4)	Not more than 1.1% by weight.
Magnesium as (Mg) water soluble	Not more than 0.10% by weight
pH value in 5% aqueous Solution	2 to 3.5

The product may contain food additives permitted in **Appendix A**. The total matter insoluble in water where an anticaking agent has been added shall not exceed 2.2 percent on dry weight basis.

(4) **Potassium Iodate** means a crystalline powder, white in colour free from impurities. It shall confirm to the following standards namely:—

(1) Potassium Iodate (as KIO_3) percent by weight	Not less than 99.0
(2) Solubility	Soluble in '30 Parts of water
(3) Iodine (as I) per cent by wt. not more than	0.002
(4) Sulphate (as SO_4) per cent by wt. not more than	0.02
(5) Bromate, bromide, chlorate & chloride percent by wt. not more than	0.01
(6) Matter insoluble in water percent by wt. not more than	0.10
(7) Loss on drying percent by wt. not more than	0.1

(8) PH (5 percent solution)	Neutral
(9) Heavy metal (as Pb) ppm not more than	10
(10) Arsenic (as As) ppm not more than	3
(11) Iron (as Fe) ppm not more than	10

PART 5.10: Beverages, (Other than Dairy and Fruits & Vegetables based)**Regulation 5.10.1: Tea**

(1) **Tea** means tea other than Kangra tea obtained by acceptable processes, exclusively from the leaves, buds and tender stems of plant of the *Camellia sinensis* (L) O. Kuntze. It may be in the form of black or oolong tea. The product shall have characteristic flavour free from any off odour, taint and mustiness. It shall be free from living insects, moulds, dead insects, insect fragments and rodent contamination visible to the naked eye (corrected if necessary for abnormal vision). The product shall be free from extraneous matter, added colouring matter and harmful substances:

Provided that the tea may contain "natural flavours" and "natural flavouring substances" which are flavour preparations and single substance respectively, acceptable for human consumption, obtained exclusively by physical processes from materials of plants origin either in their natural state or after processing for human consumption in packaged tea only. Tea containing added flavour shall bear proper label declaration as provided in **Regulation 4.4.5 (23)**. Tea used in the manufacture of flavoured tea shall conform to the standards of tea. The flavoured tea manufacturers shall register themselves with the Tea Board before marketing flavoured tea. Pectinase enzyme can be added up to a level of 0.2% during manufacture as processing aid. The product shall conform to the following requirement in which all the figures given are expressed on the basis of the material oven-dried at $103 \pm 2^\circ \text{C}$.

(a) Total Ash (m/m)	Not less than 4.0 percent and not more than 8.0 percent
(b) Water Soluble Ash	Not less than 45.0 percent of total ash
(c) Alkalinity of water soluble ash expressed as KOH (m/m)	Not less than 1.0 percent and not more than 3.0 percent
(d) Acid-insoluble ash (m/m)	Not more than 1.0 percent
(e) Water extract (m/m)	Not less than 32.0 percent
(f) Crude Fibre (m/m)	Not more than 16.5 percent

(2) **Kangra Tea** means tea derived exclusively from the leaves, buds and tender stems of plants of the *Camellia sinensis* or *Camellia* tea grown in Kangra and Mandi valleys of Himachal Pradesh. It shall conform to the following specifications namely;

(a) Total ash determined on tea dried to constant weight at 100°C	4.5 to 9.0 percent by weight
(b) Total ash soluble in boiling distilled water	Not less than 34 percent of total ash
(c) Ash insoluble in dilute hydrochloric acid	Not more than 1.2 percent by weight on dry basis.
(d) Extract obtained by boiling dried tea (dried to constant weight at 100°C) with 100 parts of distilled water for one hour under reflux	Not less than 23 percent. Not less than 1.0 percent and not more than 2.2 percent
(e) Alkalinity of soluble ash	expressed as K_2O on dry basis
(f) Crude fibre determined on tea dried to constant weight at 100°C	Not more than 18.5 percent

It shall not contain any added colouring matter It may also contain 0.2 per cent Pectinase enzyme

Provided that tea may contain Natural Flavours and Natural Flavouring Substances which are flavour preparations and single substance respectively, acceptable for human consumption, obtained exclusively by physical process from materials of plant origin either in their raw state or after processing for human consumption:

Provided further that such tea containing added flavour shall bear proper label declaration as provided in regulation 4.4.5 (23).

Provided also that tea used in the manufacture of flavoured tea shall conform to the standards of tea.

Provided that if tea is sold or offered for sale without any indication as to whether it is Kangra tea or not, the standards or quality of tea prescribed in item Regulation 5.9.1 (1) shall apply.

Provided also that Flavoured tea manufacturers shall register themselves with the Tea Board before marketing Flavoured tea;

(3) **Green Tea** means the product derived solely and exclusively, and produced by acceptable processes, notably enzyme, inactivation, rolling or comminution and drying, from the leaves, buds and tender stems of varieties of the species *Camellia sinensis* (L) O. Kuntze, known to be suitable for making tea for consumption as a beverage. The product shall have characteristic flavour free from any off odour, taint and mustiness. It shall be free from living or dead insects, moulds, insect fragments and rodent contamination visible to the naked eye (corrected if necessary for abnormal vision). The product shall be free from extraneous matter, added colouring matter and harmful substances;

Provided that the tea may contain "natural flavours" and "natural flavouring substances" which are flavour preparations and single substance respectively, acceptable for human consumption, obtained exclusively by physical processes from material of plants origin either in their natural state or after processing for human consumption in packaged tea only. Tea containing added flavour shall bear proper label declaration as provided in regulation 4.4.5 (23). Tea used in the manufacture of flavoured tea shall conform to the standards of tea. The flavoured tea manufacturers shall register themselves with the Tea Board before marketing flavoured tea. The product shall conform to the following requirements in which all the figures given are expressed on the basis of the material oven-dried at $103\pm 2^\circ\text{C}$.

Parameter	Limits
(a) Total Ash (m/m)	Not less than 4.0 percent and not more than 8.0 percent
(b) Water-soluble ash	Not less than 45.0 percent of total ash.
(c) Alkalinity of water – soluble Ash expressed as KOH (m/m)	Not less than 1.0 percent of total ash and not more than 3.0 percent
(d) Acid-insoluble ash (m/m)	Not more than 1.0 percent
(e) Water-extract (m/m)	Not less than 32.0 percent
(f) Crude fibre (m/m)	Not more than 16.5 percent
(g) Total catechins (m/m)	Not less than 9.0 percent and not more than 19.0 percent

Regulation 5.10.2: Coffee

(1) **Coffee (green raw or unroasted)** means the dried seeds of *Coffea arabica*, *Coffea liberica*, *Coffea excelsa* or *Coffea canephora* (robusta) with their husks (mesocarp and endocarp) removed.

1.1 **Roasted coffee** means properly cleaned green coffee which has been roasted to a brown colour and has developed its characteristic aroma.

1.2. **Ground coffee** means the powdered products obtained from 'roasted coffee' only and shall be free from husk.

1.3. **Coffee (green raw or unroasted), 'roasted and ground coffee'** shall be free from any artificial colouring, flavouring, facing extraneous matter or glazing substance and shall be in sound, dry and fresh condition, free from rancid or obnoxious flavour.

1.4. **Roasted coffee** and ground coffee shall conform to the following analytical standards:—

Moisture (on dry basis) m/m	Not more than 5.0 percent
Total Ash (on dry basis) m/m	3.0 to 6.0 percent
Acid insoluble ash (on dry basis) m/m	Not more than 0.1 percent
Water soluble ash (on dry basis) m/m	Not less than 65 percent of total ash
Alkalinity of soluble ash in milliliters of 0.1 N hydrochloric acid per gram of material (on dry basis) m/m	Not less than 3.5 ml & Not more than 5.0 ml
Aqueous extracts on dry basis m/m	Not less than 26.0 and not more than 35.0 percent
Caffeine (anhydrous)(on dry basis) m/m	Not less than 1.0 percent

(2) **Soluble Coffee Powder** means coffee powder, obtained from freshly roasted and ground pure coffee beans. The product shall be in the form of a free flowing powder or shall be in the agglomerated form (granules) having colour, taste and flavour characteristic of coffee. It shall be free from impurities and shall not contain chicory or any other added substances.

It shall conform to the following standards:

(i) Moisture (on dry basis) m/m	Not more than 4.0 percent
(ii) Total ash (on dry basis) m/m	Not more than 12.0 percent
(iii) Caffeined content (on dry basis) m/m	Not less than 2.8 percent
(iv) Solubility in boiling water	Dissolves readily in 30 seconds with moderate stirring
(v) Solubility in cold water at 16±2°C	Soluble with moderate stirring in 3 minutes

Regulation 5.10.3: Chicory

(1) **Chicory** means the roasted chicory powder obtained by roasting and grinding of the cleaned and dried roots of *chicorium intybus* Lin with or without the addition of edible fats and oils or sugar, like glucose or sucrose in proportion not exceeding 2.0 percent by weight in aggregate. It shall be free from dirt, extraneous matter, artificial colouring and flavouring agents.

It shall conform to the following standards, namely:—

(i) Total ash (on dry basis) m/m	Not less than 3.5 percent and Not more than 8.0 percent
(ii) Acid insoluble ash (on dry basis) m/m	Not more than 2.5 percent
(iii) Aqueous extracts (on dry basis) m/m	Not less than 55.0 percent

Regulation 5.10.4: Coffee – Chicory Mixture

(1) **Coffee — Chicory Mixture** means the product prepared by mixing roasted and ground coffee and roasted and ground chicory and shall be in a sound, dry and dust free condition with no rancid or obnoxious flavour. It shall be in the form of a free flowing powder having the colour, taste and flavour characteristic of coffee - chicory powder. It shall be free from any impurities and shall not contain any other added substance. The coffee content in the mixture shall not be less than 51 per cent by mass. The percentage of coffee and chicory used shall be marked on the label as provided in Regulation 4.4.5 (1) (i)

It shall conform to the following standards, namely:—

(i) Moisture	Not more than 5.0 per cent.
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 7.50 per cent.
(iii) Acid insoluble ash on dry basis	Not more than 0.6 per cent.
(iv) Caffeine content on dry basis	Not less than 0.6 per cent.
(v) Aqueous extracts	Not more than 50 per cent.

(2) Instant Coffee — Chicory Mixture means the product manufactured from roasted and ground coffee and roasted and ground chicory. It shall be in sound dry and dust free condition with no rancid or obnoxious flavour. It shall be in the form of a free flowing powder or shall be in the agglomerated (granules) form having the colour, taste and flavour characteristics of coffee chicory powder. It shall be free from any impurities and shall not contain any other added substance. The coffee content in the mixture shall not be less than 51 per cent by mass on dry basis. The percentage of coffee and chicory used shall be marked on the label as provided in **Regulation 4.4.5 (1) (ii)**

It shall conform to the following standards, namely:—

(i) Moisture	Not more than 4.0 per cent.
(ii) Total ash on dry basis	Not more than 10 per cent.
(iii) Acid insoluble ash on dry basis	Not more than 0.6 per cent.
(iv) Caffeine (anhydrous)	Not less than 1.4 per cent on dry basis.
(v) Solubility in boiling	Dissolves readily in 30 seconds water with moderate stirring
(vi) Solubility in cold water at $16 \pm 2^{\circ}\text{C}$	Soluble with moderate stirring in 3 minutes

Regulation 5.10.5 Beverages - Alcoholic

(1) TODDY: Toddy means the sap from coconut, date, toddy palm tree or any other kind of palm tree which has undergone alcoholic fermentation. It shall be white cloudy in appearance which sediments on storage and shall possess characteristic flavour derived from the sap and fermentation without addition of extraneous alcohol. It shall be free from added colouring matter, dirt, other foreign matter or any other ingredient injurious to health. It shall also be free from chloral hydrate, paraldehyde, sedative, tranquilizer and artificial sweetener.

It shall also conform to the following standards, namely:

Alcoholic content	Not less than 5 percent (v/v)
Total acid as Tartaric acid (expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)	Not less than 400 grams
Volatile acid as Acetic acid expressed in terms of 100 litres of absolute alcohol)	Not more than 100 grams

Regulation 5.10.6 Beverages Non-alcoholic - Carbonated

(1) Carbonated Water means water conforming to the standards prescribed for Packaged Drinking Water under Food Safety and Standard Act, 2006 impregnated with carbon dioxide under pressure and may contain any of the following singly or in combination:

(1) Sugar, liquid glucose, dextrose monohydrate, invert sugar, fructose, honey, fruits and vegetables extractives and permitted flavouring, colouring matter, preservatives, emulsifying and stabilising agents, citric acid, fumaric acid and sorbitol, tartaric acid, phosphoric acid, lactic acid, ascorbic acid, malic acid, edible gums such as guar, karaya, arabic carobean, furcellaran, tragacanth, gum ghatti, edible gelatin, albumin, licorice and its derivatives, salts of sodium, calcium and magnesium, vitamins, Caffeine not exceeding 145 parts per million, Estergum (Glycerol ester of wood resin) not exceeding 100 parts per million, Gellan Gum at GMP level and quinine salts not exceeding 100 parts per million (expressed as quinine sulphate). It may also contain Saccharin Sodium not exceeding 100 ppm or Acesulfame-K not exceeding 300 ppm or Aspartame (methyl ester) not exceeding 700 ppm. or sucralose not exceeding 300 ppm or Neotame not exceeding 33 ppm.

Provided that the quantity of added sugar shall be declared on the container / bottle and if no sugar is added that also shall be declared on the container/bottle as laid down in labelling **Regulations 4.4.5 (24,25,26, 28 and 29)**. In case of returnable bottles, which are recycled or refilling the declaration of quantity of added sugar and no sugar added may be given on the crown.

Provided Also that the declaration of 'no sugar added' shall not be applicable for 'carbonated water (plain soda)'.

PROVIDED ALSO that the products which contain aspartame, acesulfame or any other artificial sweetener for which special labeling provisions have been provided under **Regulations 4.4.5 (24,25,26, 28 and 29)** of FSS Act, 2006, shall not be packed, stored, distributed or sold in returnable containers.

It shall conform to the following requirements, namely—

- (1) Total plate count per ml not more than that.....50....
- (2) Coliform count in 100 ml0.....
- (3) Yeast and mould count per ml not more than... 2.....

PROVIDED FURTHER estergum used in carbonated water shall have the following standards, namely:—

Glycerol esters of wood rosins commonly known as ester-gum is hard yellow to pale amber coloured solid. It is a complex mixture of tri and diglycerol esters of resin acids from wood resin. It is produced by the esterification of pale wood resin with food grade glycerol. It is composed of approximately 90 per cent resin acids and 10 per cent neutrals (non-acidic compounds). The resin acid fraction is a complex mixture of isomeric diterpenoid monocarboxylic acids having the typical molecular formula of $C_{20}H_{30}O_2$ chiefly abietic acid. The substance is purified by steam stripping or by counter-current steam distillation.

Identification:

Solubility—Insoluble in water, soluble in acetone and in Benzene.

Infra Red Spectrum—Obtain the infra-red spectrum of a thin film of the sample deposited on a potassium bromide plate—scan between 600 and 4000 wave numbers. Compare with typical spectrum obtained from pure ester-gum.

Test for absence of Till oil resin (Sulphur test)—Pass the test as given below:

When sulphur-containing organic compounds are heated in the presence of sodium formate, the sulphur is converted to hydrogen sulfide which can readily be detected by the use of lead acetate paper. A positive test indicates the use of till oil resin instead of wood resin.

Apparatus-Test Tube: Use a standard, 10x75 mm, heat-resistant, glass test tube, Burner - Bunsen: A small size burner of the microflame type is preferred.

Reagents

Sodium Formate Solution: Dissolve 20g of reagent grade sodium formate, $NaOOCH$, in 100 ml of distilled water.

Lead Acetate Test Paper: Commercially available from most chemical supply houses.

Procedure—Weigh 40-50 mg of sample into a test tube and 1-2 drops of sodium formate solution. Place a strip of lead acetate test paper over the mouth of the test tube. Heat the tube in the burner flame until fumes are formed that contact the test paper. Continue heating for 2-5 minutes. There must be no formation of a black spot of lead sulphide indicating the presence of sulphur containing compounds.

Detection Limit: 50 mg/kg sulphur).

Drop softening point—Between 88° C and 96° C.

Arsenic—Not more than 3ppm.

Lead—Not more than 10ppm.

Heavy metals (as lead)—Not more than 40 ppm.

Acid value— Between 3 and 9.

Hydroxyl number—Between 15 and 45.

Regulation 5.10.7 Mineral water

(1) Mineral water means includes all kinds of Mineral Water or Natural mineral water by whatever name it is called and sold.

(2) Description and Types of Mineral water.

(i) *Natural mineral water* is water clearly distinguished from ordinary drinking water because —

(a) it is characterized by its content of certain mineral salts and their relative proportions and the presence of trace elements or of other constituents;

(b) it is obtained directly from natural or drilled sources from underground water bearing strata and not from Public water supply for which all possible precautions should be taken within the protected perimeters to avoid any pollution of, or external influence on, the chemical and physical qualities of natural mineral water.

(c) of the constancy of its composition and the stability of its discharge and its temperature, due account being taken of the cycles of minor natural fluctuations;

(d) it is collected under conditions which guarantee the original microbiological purity and chemical composition of essential components;

(e) it is packaged close to the point of emergence of the source with particular hygienic precautions;

(f) it is not subjected to any treatment other than those permitted by this standard;

(ii) *Naturally Carbonated Natural Mineral Water* - A naturally carbonated natural mineral water is a natural mineral water which, after possible treatment as given hereunder and re-incorporation of gas from the same source and after packaging taking into consideration usual technical tolerance, has the same content of carbondioxide spontaneously and visibly given off under normal conditions of temperature and pressure.

(iii) *Non-Carbonated Natural Mineral Water* - A non-carbonated natural mineral water is a natural mineral water which, by nature and after possible treatment as given hereunder and after packaging taking into consideration usual technical tolerance, does not contain free carbon dioxide in excess of the amount necessary to keep the hydrogen carbonate salts present in the water dissolved.

(iv) *Decarbonated Natural Mineral Water* - A decarbonated natural mineral is a natural mineral water which, after possible treatment as given hereunder and after packaging, has less carbon dioxide content than that at emergence and does not visibly and spontaneously give off carbon dioxide under normal conditions of temperature and pressure.

(v) *Natural Mineral Water Fortified with Carbon Dioxide from the Source* - A natural mineral water fortified with carbon dioxide from the source is a natural mineral water which, after possible treatment as given hereunder and after packaging, has more carbon dioxide content than that at emergence.

(vi) *Carbonated Natural Mineral Water* - A carbonated natural mineral water is a natural mineral water which, after possible treatment as given hereunder and after packaging, has been made effervescent by the addition of carbon dioxide from another origin.

(2) Treatment and handling:— Treatment permitted includes separation from unstable constituents, such as compounds containing iron, manganese, sulphur or arsenic, by decantation and/or filtration, if necessary, accelerated by previous aeration.

The treatments provided may only be carried out on condition that the mineral content of the water is not modified in its essential constituents, which give the water its properties.

The transport of natural mineral waters in bulk containers for packaging or for any other process before packaging is prohibited. Natural Mineral water shall be packaged in clean and sterile containers.

The source on the point of emergence shall be protected against risks of pollution.

The installation intended for the production of natural mineral waters shall be such as to exclude any possibility of contamination. For this purpose, and in particular —

(a) the installations for collection, the pipes and the reservoirs shall be made from materials suited to the water and in such a way as to prevent the introduction of foreign substances into the water,

(b) the equipment and its use for production, especially installations for washing and packaging, shall meet hygienic requirements;

(c) if, during production it is found that the water is polluted, the producer shall stop all operations until the cause of pollution is eliminated;

(d) The related packaging and labelling requirements are provided in the Regulation 4.1.2, 4.2.1 and 4.4.5

(3) All Mineral Water shall conform to the following standards, namely:—

Sl.No. Characteristic		Requirements
(1)	(2)	(3)
(1)	Colour,	not more than 2 hazen unit/true colour unit
(2)	Odour	Agreeable
(3)	Taste	Agreeable
(4)	Turbidity	Not more than 2 nephelometric turbidity unit (NTU)
(5)	Total Dissolved Solids	150-700 mg/litre
(6)	pH	6.5-8.5
(7)	Nitrates (as NO_3)	Not more than 50 mg/litre
(8)	Nitrites (as NO_2)	Not more than 0.02 mg/litre
(9)	Sulphide (as H_2S)	Not more than 0.05 mg/litre Not more than 0.05 mg/litre
(10)	Mineral oil	Absent
(11)	Phenolic compounds (as $\text{C}_6\text{H}_5\text{OH}$)	Absent
(12)	Manganese (as Mn)	Not more than 2.0 mg/litre
(13)	Copper (as Cu)	Not more than 1 mg/litre
(14)	Zinc (as Zn)	Not more than 5 mg/litre
(15)	Fluoride (as F)	Not more than 1 mg/litre
(16)	Barium (as Ba)	Not more than 1.0 mg/litre
(17)	Antimony (as Sb)	Not more than 0.005 mg/litre
(18)	Nickel (as Ni)	Not more than 0.02 mg/litre
(19)	Borate (as B)	Not more than 5 mg/litre
(20)	Surface active agents	Not detectable
(21)	Silver (as Ag)	Not more than 0.01 mg/litre
(22)	Chlorides (as Cl)	Not more than 200 mg/litre
(23)	Sulphate (as SO_4)	Not more than 200 mg/litre
(24)	Magnesium (as Mg)	Not more than 50 mg/litre
(25)	Calcium (as Ca)	Not more than 100 mg/litre
(26)	Sodium (as Na)	Not more than 150 mg/litre
(27)	Alkalinity (as HCO_3)	75-400 mg/litre
(28)	Arsenic (as As)	Not more than 0.05 mg/litre
(29)	Cadmium (as Cd)	Not more than 0.003 mg/litre
(30)	Cyanide (as CN)	Absent
(31)	Chromium (as Cr)	Not more than 0.05 mg/litre

(1)	(2)	(3)
(32)	Mercury (as Hg)	Not more than 0.001 mg/litre
(33)	Lead (as Pb)	Not more than 0.01 mg/litre
(34)	Selenium (as Se)	Not more than 0.05 mg/litre
(35)	Poly nuclear aromatic hydrocarbons	Not Detectable
(36)	Polychlorinated biphenyl (PCB)	Not detectable
(37)	Pesticide Residue	below detectable limits
(38)	"Alpha" activity	Not more than 0.1 Bacquerel/litre (Bq)
(39)	"Beta" activity	Not more than 1 Bacquerel/litre (Bq)]
(40)	Yeast and mould counts	Absent
(41)	Salmonella and Shigella	Absent
(42)	E.Coli or thermotolerant Coliforms 1 x 250 ml	Absent
(43)	Total coliform bacteria A x 250 ml	Absent
(44)	Fecal streptococci and Staphylococcus aureus 1 x 250 ml	Absent
(45)	Pseudomonas aeruginosa 1 x 250 ml	Absent
(46)	Sulphate-reducing anaerobes 1 x 50 ml	Absent
(47)	Vibrio cholera 1 x 250 ml	Absent
(48)	V Parahaemolyticus 1 x 250 ml	Absent

Regulation 5.10.8 Packaged drinking water (other than Mineral water):— means water derived from surface water or underground water or sea water which is subjected to hereunder specified treatments, namely, decantation, filtration, combination of filtration, aerations, filtration with membrane filter depth filter, cartridge filter, activated carbon filtration, de-mineralisation, re-mineralisation, reverse osmosis and packed after disinfecting the water to a level that shall not lead to any harmful contamination in the drinking water by means of chemical agents or physical methods to reduce the number of micro-organisms to a level beyond scientifically accepted level for food safety or its suitability:

Provided that sea water, before being subjected to the above treatments, shall be subjected to desalination and related processes

The related packaging and labelling requirements are provided in **Regulation 4.1.2, 4.2.1 and 4.4.5**

It shall conform to the following standards namely:

Sl.No.	Characteristics	Requirements
(1)	(2)	(3)
(1)	Colour	not more than 2 Hazen Units/ True Colour Units
(2)	Odour	Agreeable

(1)	(2)	(3)
(3)	Taste	Agreeable
(4)	Turbidity	Not more than 2 nephelometric turbidity unit (NTU)
(5)	Total Dissolved Solids	Not more than 500 mg/litre
(6)	pH	6.5-8.5
(7)	Nitrates (as NO ₃)	Not more than 45 mg/litre
(8)	Nitrites (as NO ₂)	Not more than 0.02 mg/litre
(9)	Sulphide (as H ₂ S)	Not more than 0.05 mg/litre
(10)	Mineral Oil	Absent
(11)	Phenolic compounds (as C ₆ H ₅ OH)	Absent
(12)	Manganese (as Mn)	Not more than 0.1 mg/litre
(13)	Copper (as Cu)	Not more than 0.05 mg/litre
(14)	Zinc (as Zn)	Not more than 5 mg/litre
(15)	Fluoride (as F)	Not more than 1.0 mg/litre
(16)	Barium (as Ba)	Not more than 1.0 mg/litre
(17)	Antimony (as Sb)	Not more than 0.005 mg/litre
(18)	Nickel (as Ni)	Not more than 0.02 mg/litre
(19)	Borate (as B)	Not more than 5 mg/litre
(20)	Anionic surface active agents	Not more than 0.2 mg/litre (as MBAS)
(21)	Silver (as Ag)	Not more than 0.01 mg/litre
(22)	Chlorides (as Cl)	Not more than 200mg/litre
(23)	Sulphate (as SO ₄)	Not more than 200mg/litre
(24)	Magnesium (as Mg)	Not more than 30 mg/litre
(25)	Calcium (as Ca)	Not more than 75 mg/litre
(26)	Sodium (as Na)	Not more than 200 mg/litre
(27)	Alkalinity (as HCO ₃)	Not more than 200 mg/litre
(28)	Arsenic (as As)	Not more than 0.05 mg/litre
(29)	Cadmium (as Cd)	Not more than 0.01 mg/litre
(30)	Cyanide (as CN)	Absent
(31)	Chromium (as Cr)	Not more than 0.05 mg/litre
(32)	Mercury (as Hg)	Not more than 0.001 mg/litre
(33)	Lead (as Pb)	Not more than 0.01 mg/litre
(34)	Selenium (as Se)	Not more than 0.01 mg/litre
(35)	Iron (as Fe)	Not more than 0.1 mg/litre
(36)	Poly nuclear aromatic Hydrocarbons	Not detectable
(37)	Polychlorinated biphenyle (PCB)	Not detectable
(38)	Aluminium (as Al)	Not more than 0.03 mg/litre

(1)	(2)	(3)
(39)	Residual free chlorine	Not more than 0.2 mg/litre
(40)	(i) Pesticide residues considered individually -	Not more than 0.0001 mg/ litre (The analysis shall be conducted by using Internationally established test methods meeting the residue limits specified herein).
	(ii) Total pesticide residue -	Not more than 0.0005 mg/litre. (The analysis shall be conducted by Using Internationally established test methods meeting the residue limits specified herein).
(41)	"Alpha" activity	Not more than 0.1 picocurie/Litre (Bq)
(42)	"Beta" activity	Not more than 1 Bacquerel/Litre (Bq)
(43)	Yeast and mould counts 1 x 250 ml.	Absent
(44)	Salmonella and Shigella 1 x 250 ml	Absent
(45)	E.Coli or thermotolerant bacteria 1 x 250 ml	Absent
(46)	Coliform bacteria 1 x 250 ml	Absent
(47)	Faecal streptococci and Staphylococcus aureus 1 x 250 ml	Absent
(48)	Pseudomonas aeruginosa 1 x 50 ml	Absent
(49)	Sulphide reducing anaerobes 1*50	Absent
(50)	Vibrio cholera and V. parahaemolyticus 1 x 250 ml	Absent
(51)	Aerobic Microbial Count	The total viable colony count shall not exceed 100 per ml at 20°C to 22°C in 72 h on agar-agar or on agar-gelatin mixture, and 20 per ml at 37°C in 24 h on agar-agar.

PART 5.11 Other Food Product and Ingredients

Regulation 5.11.1 Baking Powder: means a combination capable, under conditions of baking, of yielding carbon dioxide and consists of sodium bicarbonate, and acid-reacting material, starch or other neutral material.

The acid-reacting material of baking powder shall be :—

- (a) tartaric acid or its salts, or both
- (b) acid salts of phosphoric acid, or
- (c) acid compounds of aluminium, or
- (d) any combination of the foregoing.

When tested, baking powder shall yield not less than 10 per cent of its weight of carbon dioxide.

Regulation 5.11.2 Catechu (Edible) shall be the dried aqueous extract prepared from the heart-wood of Acacia Catechu. It shall be free from infestation, sand, earth or other dirt and shall conform to the following standards:

- (a) 5 ml. of 1 per cent aqueous solution and 0.1 per cent solution of ferric ammonium sulphate shall give a dark green colour, which on the addition of sodium hydroxide solution shall change to purple.
- (b) When dried to constant weight at 100°C, it shall not lose more than 16 per cent of its weight.
- (c) Water insoluble residue (dried at 100°C) shall not be more than 25 per cent by weight. Water insoluble matter shall be determined by boiling water.
- (d) Alcohol insoluble

Not more than 30 per

residue in 90 per cent alcohol dried at 100°C	cent by weight.
(e) Total ash on dry basis	Not more than 8 per cent by weight.
(f) Ash insoluble in HCl	Not more than 0.5 per cent on dry weight basis.

Provided that in case of Bhatti Katha, the ash insoluble in dilute hydrochloric acid on dry basis shall not be more than 1.5 per cent.

Regulation 5.11.3 GELATIN shall be purified product obtained by partial hydrolysis of collagen, derived from the skin, white connective tissues and bones of animals. It shall be colourless or pale yellowish and translucent in the form of sheets, flakes, shreds or coarse to fine powder. It shall have very slight odour and taste but not objectionable which is characteristic and boluillon like. It is stable in air when dry but is subject to microbial decomposition when moist or in soluble. It shall not contain:—

- (a) more than 15 per cent moisture;
- (b) more than 3.0 per cent of total ash;
- (c) more than 1000 parts per million of sulphur dioxide;
- (d) less than 15 per cent of nitrogen, on dry weight basis.

Regulation 5.11.4 Silver Leaf (Chandi-ka-warq): food grade—shall be in the form of sheets, free from creases and folds and shall contain not less than 99.9 per cent of silver.

Regulation 5.11.5 Pan Masala means the food generally taken as such or in conjunction with Pan, it may contain;—

Betelnut, lime, coconut, catechu, saffron, cardamom, dry fruits, mulethi, sabnermusa, other aromatic herbs and spices, sugar, glycerine, glucose, permitted natural colours, menthol and non prohibited flavours.

It shall be free from added coaltar colouring matter and any other ingredient injurious to health.

It shall also conform to the following standards namely:—

Total ash	Not more than 8.0 per cent by weight (on dry basis)
Ash insoluble in dilute HCl acid	Not more than 0.5 per cent by weight (on dry basis)

Regulation 5.11.6: Low And High Fat Cocoa Powder means the powder which is the partially defatted product derived from the cocoa bean seed of *Theobroma cocoa* L. It may be subjected to treatments during manufacture with alkali and/or magnesium carbonate, bicarbonate, and with tartaric, citric or phosphoric acids. It shall be free from rancidity, dirt, filth, insects and insect fragments or fungus infestations. The product may contain food additives permitted in Appendix A. It shall conform to the following standards:—

Total ash	Not more than 14.0 per cent (on moisture and fat free basis).
Ash insoluble in dilute HCl	Not more than 1.0 per cent (on moisture and fat free basis).
Alkalinity of total ash	Not more than 6.0 per cent as K_2O (on moisture and fat free basis)
Cocoa butter	
(i) for low fat	Not less than 10.0 percent (on moisture free basis)
(ii) for high fat	Not less than 20.0 percent (on moisture free basis)

Regulation 5.11.7: CAROB POWDER means the powder obtained from the roasted pods of carob (fibbed carob) of *Ceratonia Siliqua* (L.) Taub. (fam. Leguminosae) and shall be free from husk. It shall be free from any artificial colouring, flavouring, extraneous matter or glazing substance and shall be in sound, dry and fresh condition, free from rancid or obnoxious flavours. It shall also conform to the following standards, namely:—

Total ash	Not more than 1.2 per cent by weight.
Acid insoluble matter	Not more than 5 per cent by weight.
Tannin content	Not less than 0.1 per cent and not more than 0.15 percent.

Part 5.12: Proprietary Food**Regulation 5.12.1**

- (1) Proprietary food means a food that has not been standardized under these regulations
- (2) In addition to the provisions including labelling requirements specified under these regulations, the proprietary foods shall also conform to the following requirements, namely:—

- (i) the name and/or category of the food under which it falls in these regulations shall be mentioned on the label
- (ii) the proprietary food product shall comply with all other regulatory provisions specified in these regulations and in Appendices A & B.

Proprietary food means a food that has not been standardized under these regulations. These food shall comply with all regulatory provisions specified in these regulations including labeling requirements and the provisions of Appendix A and B as applicable. In addition, proprietary food shall also mention on the label, the name and/or category of the food under which it falls.

Part 5.13 Irradiation of Food

Regulation 5.13.1: Definitions - For the purpose of this chapter, unless the context otherwise requires:—

- (1) 'Irradiation' means any physical procedure, involving the intentional exposure of food to ionizing radiations.
- (2) 'Irradiation facility' means any facility which is capable of being utilized for treatment of food by irradiation.
- (3) 'Irradiated food' means articles of food subjected to radiation by :—
- (i) Gamma Rays;
- (ii) X-rays generated from machine sources operated at or below an energy level of 5 million electron volts; and
- (iii) Sub-atomic particles, namely, electrons generated from machine sources operated at or below an energy level of 10 million electron volts, to dose levels as specified in Schedule I of the Atomic Energy (Control of Irradiation of Food) Rules 1991.
- (4) 'Operator of irradiation facility' means any person appointed as such by licensee who satisfies the qualifications and requirements as for training specified in Schedule II of the Atomic Energy (Control of Irradiation of Food) Rules, 1991.

Regulation 5.13.2: Dose of Irradiation:

- (1) Save as provided in Regulation 5.12.2 (2) no food shall be irradiated.
- (2) No article of food permitted for irradiation specified in column 2 of the Table given below shall receive the dose of irradiation in excess of the quantity specified in column 3 of the said Table at the time of irradiation :—

Sl.No. Name of Foods		Dose of Irradiation (KGY)		
		Minimum	Maximum	Overall average
1	2	3	4	4
1.	Onions	0.03	0.09	0.06
2.	Spices	6	14	10
3.	Potatoes	0.06	0.15	0.10
4.	Rice	0.25	1.0	0.62
5.	Semolina (Sooji or Rawa), Wheat, atta and Maida	0.25	1.0	0.62

1	2	3	4	4
6.	Mango	0.25	0.75	0.50
7.	Raisins, Figs and Dried Dates	0.25	0.75	0.50
8.	Ginger, Garlic and Shallots (Small Onions)	0.03	0.15	0.09
9.	Meat and Meat Products including Chicken	2.5	4.0	3.25
10.	Fresh Sea foods	1.0	3.0	2.00
11.	Frozen Sea foods	4.0	6.0	5.00
12.	Dried Sea foods	0.25	1.0	0.62
13.	Pulses	0.25	1.0	0.62

(3) Routine quantitative dosimetry shall be made during operation and record kept of such measurement as provided under Deptt. of Atomic Energy (Control of Irradiation of Food) Rules 1991.

Regulation 5.13.3: Requirement for the process of Irradiation:—

- (1) Approval of facilities - No irradiation facility shall be used for the treatment of food unless such facility
 - (i) has been approved and licensed under the Atomic Energy (Control of Irradiation of Food) Rules, 1991.
 - (ii) complies with the conditions for approval, operation, licence and process control prescribed under the Atomic Energy (Control of Irradiation of Food) Rules 1991.
 - (iii) carries out irradiation in accordance with the provisions of the Atomic Energy (Control of Irradiation of Food) Rules, 1991.

(2) Foods once irradiated shall not be re-irradiated unless specifically so permitted by the Licensing Authority for the Irradiation process control purposes.

(3) No Food/irradiated food shall leave the irradiation facility unless it has been irradiated in accordance with the provisions of Deptt. of Atomic Energy (Control of Irradiation of Food) Rules, 1991 and a certificate of irradiation indicating the dose of irradiation and the purpose of irradiation is provided by the competent authority.

Regulation 5.13.4: Restrictions on Irradiation of Food:

(1) The irradiation shall conform to the dose limit and the radiation source to the specific conditions prescribed for each type or category of Food specified for treatment by irradiation, under the Atomic Energy (Control of Irradiation of Food) Rules, 1991.

(2) Food which has been treated by irradiation shall be identified in such a way as to prevent its being subjected to re-irradiation.

(3) The irradiation shall be carried out only by personnel having the minimum qualifications and training as prescribed for the purpose under the Atomic Energy (Control of Irradiation of Food) Rules, 1991.

(4) Food once irradiated shall not be re-irradiated unless specifically so permitted under these regulations.

Regulation 5.13.5: Record of Irradiation of Food:

Any treatment of Food by irradiation shall be recorded by an officer authorised by the competent authority as specified under the Deptt. of Atomic Energy (Control of Irradiation of Food) Rules, 1991 as follows :—

- (a) Name of the article;
- (b) Licence No.;
- (c) Name, address and other details of Licensee;

- (d) Purpose of Irradiation;
- (e) Source of Irradiation;
- (f) Date of Irradiation;
- (g) Dose of Irradiation;
- (h) Serial Number of Batch;
- (i) The nature, quality of Food to be irradiated and the Batch number;
- (j) Quantity of Food Irradiated;
- (k) Physical appearance of article; before and after irradiation;
- (l) Type of packaging used during the irradiation treatment and for packing the irradiated food;

Regulation 5.13.6: Standards of Irradiated Food :

The irradiated foods shall comply with all the provisions of the Food Safety and Standards Act and the regulations made thereunder specifying standards of such food.

Regulation 5.13.7: Storage and sale of irradiated food. Save as otherwise provided in these regulations, no person shall irradiate for sale, store for sale, or transport for sale irradiated food.

Regulation 5.13.8: Restriction on sale of Irradiated Food.- Irradiated food shall be offered for sale only in prepackaged conditions.

Regulation 5.13.9: Labelling of Irradiated Food

Irradiated foods shall meet the labeling requirement as provided under **Regulation 4.4.4**

CHAPTER 6

SUBSTANCES ADDED TO FOOD

Part 6.1: Food Additives

For the purpose of this regulation “good manufacturing practices (GMP) for use of food additives” means the food additives used under the following conditions namely

- (i) the quantity of the additive added to food shall be limited to the lowest possible level necessary to accomplish its desired effect;
- (ii) the quantity of the additive becomes a component of food as a result of its uses in the manufacturing, processing or packaging of a food and which is not intended to accomplish any physical or other technical effect in the food itself; is reduced to the extent reasonably possible; and
- (iii) the additive is prepared and handled in the same way as a food ingredient.

Regulation 6.1.1:

(1) Use of Food Additives in Food Products: The food products may contain food additives as specified in these Regulations and in **Appendix A**.

(2) Use of food additives in traditional foods. - The traditional foods namely, - Snacks of Savouries (Fried Products), such as Chiwda, Bhujia, Dalmoth, Kadubale, Kharaboondi, Spiced and fried dals, banana chips and similar fried products sold by any name, Sweets, Carbohydrates based and Milk product based, such as Halwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalebi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasogolla and similar milk product based sweets sold by any name, Instant Mixes Powders only of Idli mix, dosa mix, puliyogare mix, pongal mix, gulab jamoon mix, jalebi mix, vada mix, Rice and Pulses based Papads, Ready-to-Serve Beverages (tea/coffee based only) may contain food additives permitted in these regulations and in **Table 2 of Appendix A**.

(3) Use of additives in Bread, Biscuits - The food products such as Bread and Biscuits, may contain food additives permitted in these regulations and in **Table 1 of Appendix A**.

(4) Use of Food Additives in different foods. - The following food products may contain food additives permitted in these regulations and in Table 3 of Appendix A, namely:—

(i) Dairy based drinks, flavoured and or fermented (e.g. chocolate milk) cocoa, eggnog-UHT Sterilised shelf life more than three months), Synthetic soft drink concentrate, mix/fruit based beverage mix, soups, bullions and taste makers, desert jelly, custard powder, jelly crystal, flavour emulsions and flavour paste (for use in carbonated and non-carbonated beverages);

(ii) Sausages and sausage meat containing raw meat, cereals and condiments.

(iii) Fruit pulp or juice (not dried) for conversions into jam or crystallized glazed or cured fruit or other product;

(iv) Corn Flour and such like starches;

(v) Corn syrup;

(vi) Canned Rasogolla (the cans shall be internally) lacquered with sulphur dioxide resistant lacquer;

(vii) Gelatine;

(viii) Beer;

(ix) Cider;

(x) Alcoholic Wines;

(xi) Non-alcoholic wines;

(xii) Ready-to-Serve beverage;

(xiii) Brewed ginger beer;

(xiv) Coffee Extract;

(xv) Danish tinned caviar;

(xvi) Dried ginger;

(xvii) Flour confectionery;

(xviii) Smoked fish (in wrappers);

(xix) Dry mixes of Rasgollas;

(xx) Preserved Chapaties;

(xxi) Fat Spread;

(xxii) Prunes;

(xxiii) Baked food confections and baked foods;

(xxiv) Flour for baked food;

(xxv) Packed Paneer;

(xxvi) Cakes and Pastries; and

(xxvii) Prepackaged Coconut Water, Canned Rasogula.

Regulation 6.1.2 Colouring Matter

(1) Unauthorized addition of colouring matter prohibited – The addition of colouring matter to any article of food except as specifically permitted by these regulations is prohibited.

(2) Natural colouring matters which may be used – Except as otherwise provided in these Regulations and Appendices, the following natural colouring principles whether isolated from natural colours or produced synthetically may be used in or upon any article of food.

- (a) Carotin & Carotenoids including
 - (i) Beta-carotene;
 - (ii) Beta-apo 8' - carotenal;
 - (iii) Methylene of Beta-apo 8' carotenoic acid,
 - (iv) Ethylester of Beta-apo 8' carotenoic acid,
 - (v) Canthaxanthin;
- (b) Chlorophyll;
- (c) Riboflavin (Lactoflavin).
- (d) Caramel.
- (e) Annatto
- (f) Saffron
- (g) Curcumin or turmeric

Explanation – In the preparation of the solution of annatto colour in oil, any edible vegetable oil listed in Chapter 5 to these regulations may be used either singly or in combination and the name of the oil or oils used shall be mentioned on the label as provided in Regulation 4.4.2(10) herein.

(3) Addition of inorganic colouring matters and pigments prohibited – Inorganic colouring matters and pigments shall not be added to any article of food unless otherwise provided in these Regulations and Appendices

(4) Synthetic food colours which may be used

No Synthetic food colours or a mixture thereof except the following shall be used in food.

Sl No.	Colour	Common name	Colour index (1956)	Chemical class
1.	Red	Ponceau 4R Carnoisine Erythrosine	162551472045430	AzoAzoXanthene
2.	Yellow	Tartrazine Sunset Yellow FCF	1914015985	PyrazoloneAzo
3.	Blue	Indigo Carmine Brilliant Blue FCF	7301542090	IndigoidTriarylmethane
4.	Green	Fast Green FCF	42053	Triarylmethane

(5) Use of Lake Colours as colourant in foods

Aluminium Lake of Sunset Yellow FCF may be used in powdered dry beverages mix (powdered soft drink concentrate) upto a maximum limit of 0.04 percent by weight. The maximum limit of colour content in final beverage for consumption shall not exceed 8.3 ppm and that of aluminium content shall not exceed 4.4 ppm of the final beverage for consumption:

Provided that the powdered dry beverages mix (powdered soft drink concentrate) label shall give clear instruction for reconstitution of product for making final beverage

(6) Use of permitted synthetic food colours prohibited – Use of permitted synthetic food colours in or upon any food other than those enumerated below is prohibited :-

- (i) Ice-cream, milk lollies, frozen desserts, flavoured milk, yoghurt, ice-cream mix-powder;
- (ii) Biscuits including biscuit wafer, pastries, cakes, confectionery, thread candies, sweets, savouries (*dalmoth, mongia, phululab, sago papad, dal biji* only);
- (iii) Peas, strawberries and cherries in hermetically sealed containers, preserved or processed papaya, canned tomato juice, fruit syrup, fruit squash, fruit crushes, fruit cordial, jellies, jam, marmalade, candied crystallised or glazed fruits;

(iv) Non-alcoholic carbonated and non-carbonated ready to serve synthetic beverages including synthetic syrups, *sharbats*, fruit bar, fruit beverages, fruit drinks, synthetic soft-drink concentrates;

(v) Custard powder;

(vi) Jelly crystal and ice-candy;

(vii) Flavour emulsion and flavour paste for use in carbonated or non-carbonated beverages only under label declaration as provided in Regulation 4.4.5 (35).

(7) **Maximum limit of permitted synthetic food colours** – The maximum limit of permitted synthetic food colours or mixture thereof which may be added to any food article enumerated in Regulation 6.1.2(6) and Appendix A of these Regulations shall not exceed 100 parts per million of the final food or beverage for consumption, except in case of food articles mentioned in clause (c) of Regulation 6.1.2 (6) where the maximum limit of permitted synthetic food colours shall not exceed 200 parts per million of the final food or beverage for consumption.

(8) **Colours to be pure** – The colours specified in these Regulations, when used in the preparation of any article of food shall be pure and free from any harmful impurities.

Regulation 6.1.2 Artificial Sweeteners

(1) Use and sale of artificial Sweeteners

Artificial sweeteners mentioned in column 2 of the table below, may be used only in the food articles mentioned in column 3 and in quantities not exceeding the limits mentioned in column 4 and as per provision contained in these Regulations and Appendices and shall bear the label declarations as provided in the Regulation 4.4.5 (24, 25, 26, 27, 28 & 29)

Sl. No.	Name of Artificial Sweetener	Article of food sweetener	Maximum limit of Artificial
1	2	3	4
I	Saccharin Sodium	Carbonated Water	100 ppm
		Soft Drink Concentrate	*100 ppm
		Supari	4000 ppm
		Pan Masala	8000 ppm
		Pan Flavouring Material	8.0 percent
		Synthetic Syrup for dispenser	450 ppm
		Sweets (Carbohydrates based and Milk products based) : Halwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalebi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasogolla and similar milk product based sweets sold by any name.	500 ppm
		Chocolate (White, Milk, Plain, Composite And Filled)	500 ppm
		Sugar based/ Sugar free confectionery	3000 ppm
		Chewing gum /Bubble gum	3000 ppm
II	Aspartame (methylester)	Carbonated Water	700 ppm
		Soft Drink concentrate	*700 ppm
		Biscuits, Bread, Cakes and Pastries	2200 ppm
		Sweets (Carbohydrates based and Milk products based) : Halwa, Mysore Pak,	

1	2	3	4
		Boondi Ladoo, Jalebi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasogolla and similar milk product based sweets sold by any name	200 ppm
		Jam, Jellies, Marmalades	1000 ppm
		Chocolate (White, Milk, Plain, Composite And Filled)	2000 ppm
		Sugar based/ Sugar free confectionery	10000 ppm
		Chewing gum/ Bubble gum	10000 ppm
		Synthetic Syrup for dispenser	3000 ppm
		Custard powder mix	1000 ppm
		Vegetarian jelly crystals	3000 ppm
		Fruit Nectar	600 ppm
		Vegetable Nectar	600 ppm
		Ice Cream, Frozen Dessert and Pudding	1000 ppm
		Flavoured Milk	600 ppm
		Ready to Serve Tea and Coffee Beverages	600 ppm
		Yoghurt	600 ppm
		Ready to eat Cereals	1000 ppm
		Non-Carbonated water based beverages (non-alcoholic)	600 ppm
III. Acesulfame Potassium		Carbonated water	300 ppm
		Soft Drink concentrate	*300 ppm
		Biscuits, Bread, Cakes and Pastries	1000 ppm
		Sweets (Carbohydrates based and Milk products based) :	
		Halwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalabi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasogolla and similar milk product based sweets sold by any name	500 ppm
		Chocolate (White, Milk, Plain, Composite and Filled)	500 ppm
		Sugar based/ Sugar free confectionery	3500 ppm
		Chewing gum/ Bubble gum	5000 ppm
		Synthetic Syrup for dispenser	1500 ppm
		Ready to serve tea and coffee based Beverages	600 ppm
		Ice lollies / ice candy	800 ppm
		cereal based beverages	500 ppm
		Fruit Nectars	300ppm
		Concentrate for fruit nectars	300 ppm (in final Beverage for consumption)
		Non carbonated water based beverages (non alcoholic)	300 ppm
IV. Sucralose		Carbonated water	300 ppm
		Soft drink concentrate	*300 ppm
		Biscuits, breads, cakes and Pastries	750 ppm
		Sweets (Carbohydrates based and Milk products based) :	
		Halwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalebi, Khoya Burfi,	

1	2	3	4
		Peda, Gulab Jamun, Rasogolla and similar milk product	
		based sweets sold by any name	750 ppm
		Yoghurts	300 ppm
		Sweetened butter milk	300 ppm
		Ice Cream	400 ppm
		Jam, Jellies and Marmalades	450 ppm
		Frozen fruit	150 ppm
		Chutney	800 ppm
		Confectionery	1500 ppm
		Chewing gum	1250 ppm
		Cookies	750 ppm
		Doughnuts /scones /muffins	800 ppm
		Cake mixes	700 ppm
		Ready to serve tea and coffee beverages	600 ppm
		Ice lollies/Ice candy	800 ppm
		Vegetable juice	250 ppm
		Vegetable nectar	250 ppm
		Concentrates for vegetable juice	1250 ppm
		Concentrate for vegetable nectar	1250 ppm
		Lozenges	1500 ppm
		Non-carbonated water based beverages (non-alcoholic)	300 ppm
		Jelly Crystals	*300 ppm
		Custard powder/ ready to eat custard dessert	*260 ppm
		Chocolate	800 ppm
V. Neotame		Carbonated water	33 ppm
		Soft drink concentrate	*33 ppm

Explanation I:—Pan flavouring material refers to the flavouring agents permitted for human consumption to be used for pan. It shall be labelled as—

“Pan Flavouring Material”

***Explanation II:—**Maximum limit of artificial sweetener in the product shall be as in reconstituted beverage or food or in final beverage or food for consumption, as the case may be. The product label shall give clear instruction for reconstitution of products for making final beverage or food for consumption as the case may be.

Provided where the artificial sweetener(s) is/are used in carbonated water / sweetened aerated water / fruit beverage/ carbonated fruit beverage / fruit nectar, the requirement of minimum total soluble solids shall not apply

Provided further that Saccharin Sodium or Aspartame (Methyl ester) or Acesulfame Potassium or Sucralose or Neotame may be sold individually as Table Top Sweetener and may contain the following carrier or filler articles with label declaration as provided in Regulation 4.4.5 (24, 25, 26, 27, 28 & 29) namely:—

- (i) Dextrose
- (ii) Lactose
- (iii) Maltodextrin
- (iv) Mannitol

- (v) Sucrose
- (vi) Isomalt
- (vii) Citric Acid
- (viii) Calcium silicate
- (ix) Carboxymethyl Cellulose
- (x) Cream of Tartar, IP
- (xi) Cross Carmellose sodium
- (xii) Colloidal silicone dioxide
- (xiii) Glycine
- (xiv) L-leucine
- (xv) Magnesium stearate IP
- (xvi) Purified Talc
- (xvii) Poly vinyl pyrrolidone
- (xviii) Providone
- (xix) Sodium hydrogen carbonate
- (xx) Starch
- (xxi) Tartaric acid
- (xxii) Erythritol.

Provided further also that where sucralose is marketed as Table Top Sweetener, the concentration of sucralose shall not exceed six mg per tablet or hundred mg of granule.

(2) No mixture of artificial sweeteners shall be added to any article of food or in the manufacture of table top sweeteners.

Provided that in case of carbonated water, softdrink concentrate and synthetic syrup for dispenser, wherein use of aspartame and acesulfame potassium have been allowed in the alternative, as per Table under **Regulation 6.1.2 (1)**, these artificial sweeteners may be used in combination with one or more alternative if the quantity of each artificial sweetener so used does not exceed the maximum limit specified for that artificial sweetener in column (4) of the said Table as may be worked out on the basis of proportion in which such artificial sweeteners are combined. The products containing mixture of artificial sweeteners shall bear the label as provided in **Regulation 4.4.5 (28 & 29)**.

Provided that in carbonated water, the combination of Sucralose and Acesulfame K may be used on ratio not to exceed proportionate levels of the permissible levels allowed for these individual artificial sweeteners in carbonated water under level declaration in **Regulation 4.4.5 (28 & 29)**

Provided further that mixture of Aspartame (methylester) and Acesulfame K (in ratio 2:1) may be marketed as table top sweetener and may contain the carrier or filler articles as mentioned in the proviso given under the table in **Regulation 6.1.3 (1)** and under label declaration as provided in **Regulation 4.4.5 (24, 25, 26, 28 & 29)**

Illustration:— In column (3) of the said Table, in carbonated water, Aspartame (Methyl Ester) or Acesulfame Potassium may be added in the proportion of 700 ppm or 300 ppm respectively. If both artificial sweeteners are used in combination and the proportion of aspartame (Methyl Ester) is 350 ppm, the proportion of Acesulfame Potassium shall not exceed the proportion of 150 ppm;

(3) No person shall sell table top sweetener except under label declaration as provided in these Regulations.

Provided that aspartame may be marked as a table top sweetener in tablet or granular form in moisture proof packages and the concentration of aspartame shall not exceed 18 mg per 100 mg of tablet or granules.

(4) Use of Polyols in Foods:

No polyols shall be added to any article of food except those mentioned in the table below, in quantities not exceeding the limits shown against them as per provision contained in Appendix A of these Regulations and shall bear the label declaration as per Regulation 4.4.5 (46)

Sl. No	Name of Polyols	Article of Food	Maximum limit
1.	Isomalt	(i) Traditional Indian sweets (carbohydrate based and milk based), halwa, mysore paag, boondi laddoo, jalebi, khoya burfi, peda, gulab jamun, rasgulla, and similar sweets sold by any name (ii) Instant sweetmeat mixes (e.g. pongal mix, gulab jamun mix, jalebi mix) (iii) Bakery products (iv) Jams, jellies and Marmalades (v) Edible Ice (vi) Ice cream, frozen dessert, sweetened yoghurt	GMP
2.	Erythritol	Dairy drinks (chocolate and flavoured milk), Carbonated Beverages, Non-Carbonated Water based Beverages (non-alcoholic), Ice Cream, Yoghurt, Puddings, Non Dairy Toppings, Bakery Mixes, Cakes, cookies & pastries, Ready to eat breakfast cereals, soft candies, chocolate and hard candies	GMP
3.	Maltitol / Maltitol syrup	Bakery products, Ice Cream, Frozen Desserts, Jams, Jellies and Marmalades	GMP

(5) Use of Polydextrose in Foods

Polydextrose may be used in following food articles as per GMP levels and proper label declaration as provided in Regulation 4.4.5 (47)

Ice Cream, Frozen Desserts, Cakes, Biscuits, Yoghurt, Whip topping, Sugar boiled Confectionery, Lozenges, Jam, fruit jelly, Traditional Indian sweets (carbohydrate based and milk based), halwa, mysore paag, boondi laddoo, jalebi, khoya Burfi, peda, gulab jamun, rasgulla, and similar sweets sold by any name

Regulation 6.1.3: Preservatives - "preservative" means a substance which when added to food, is capable of inhibiting, retarding or arresting the process of fermentation, acidification or other decomposition of food.

(1) Classification of Preservatives:

Preservatives shall be divided into following classes :

(a) Class I preservative shall be :—

- (i) Common salt.
- (ii) Sugar.
- (iii) Dextrose.
- (iv) Glucose Syrup.
- (v) Spices.
- (vi) Vinegar or acetic acid.
- (vii) Honey
- (viii) Edible vegetable oils

Addition of Class I preservatives in any food is not restricted, unless otherwise provided in the regulations including Appendix A.

Provided that the article of food to which a Class I preservative has been added conforms to the specifications laid down in **Chapter 5**.

(b) Class II preservatives shall be :—

- (i) Benzoic acid including salts thereof,
- (ii) Sulphurous acid including salts thereof,
- (iii) Nitrates or Nitrites of Sodium or Potassium in respect of food like ham, pickled meat,
- (iv) Sorbic acid including its sodium, potassium and calcium salts, propionates of calcium or sodium, lactic acid, and acid calcium phosphate.
- (v) Nisin
- (vi) Sodium and calcium propionate.
- (vii) Methyl or propyl Parahydroxy-Benzozate.
- (viii) Propionic acid, including esters or salt thereof,
- (ix) Sodium diacetate, and
- (x) Sodium, potassium and calcium salts of lactic acid.

(2) Use of more than one Class II preservative prohibited.

(i) No person shall use in or upon a food more than one Class II preservative:

Provided that where in column (2) of the table given in the **Regulation 6.1.3 (3)** the use of more than one preservative has been allowed in the alternative, those preservatives may, notwithstanding anything contained in **Regulation 6.1.3 (3)** of these Regulations, be used in combination with one or more alternatives, provided the quantity of each preservative so used does not exceed such number of parts out of those specified for that preservative in column (3) of the aforesaid table as may be worked out on the basis of the proportion in which such preservatives are combined.

Illustration.—In the group of foods specified in Item 6 of the table given in **Regulation 6.1.3 (3)** of these Regulations, sulphur dioxide or Benzoic acid can be added in the proportion of 40 parts per million or 200 parts per million respectively. If both preservatives are used in combination and the proportion of sulphur dioxide is 20 parts per million, the proportion of Benzoic acid shall not exceed the proportion of 100 parts per million.

(3) Use of Class II preservatives restricted.

The use of Class II preservatives shall be restricted to the following group of foods in concentration not exceeding the proportions given below against each.

Sl. No.	Article of Food	Preservative	Parts per million
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	Sausages and sausage meat containing raw meat, cereals and condiments	Sulphur dioxide	450
2.	Fruit, fruit pulp, juice (non dried) for conversion into jam or crystallized grace or curd fruit or other products :	-do-	2,000
	(a) Cherries	-do-	2,000
	(b) Strawberries and raspberries	-do-	1,000
	(c) Other fruits	-do-	1,500
3.	Fruit juice concentrate	-do-	2000
4.	Dried Fruits	-do-	750
	(a) Apricots, peaches, apples, pears and other fruits	-do-	
	(b) Raisins and Sultanas	-do-	

(1)	(2)	(3)	(4)
5.	Other non alcoholic wines, squashes, crushes, fruit syrups, cordials, fruit juices and barley water to be used after dilution	Sulphur dioxide or Benzoic acid	350 350000
6.	Jam, marmalade, preserve canned cherry and fruit jelly	Sulphur dioxide Or Benzoic acid	40 200
7.	Crystallized grace or curd fruit (including candied peel)	Sulphur dioxide	150
8.	Fruit and fruit pulp not otherwise specified in the schedule	Sulphur dioxide	350
9.	Plantation white sugar, cube sugar, dextrose, gur, jaggery, misri	Sulphur dioxide	70
10.	Khandsari (Sulphur) and Bura	-do-	150
11.	Refined sugar	-do-	40
12.	Corn flour and such like starches	-do-	100
13.	Corn syrup	-do-	450
14.	Canned Rasgolla (The cans shall be internally lacquered with sulphur dioxide resistant laquer)	-do-	100
15.	Gelatine	-do-	1000
16.	Beer	Sulphur dioxide	70
17.	Cider	-do-	200
18.	Alcoholic Wines	-do-	450
19.	Ready to serve beverages	Sulphur dioxide or Benzoic Acid	70 120
20.	Brewed ginger beer	Benzoic Acid	120
21.	Coffee extract	-do-	450
22.	Pickles and chutneys made from fruits and vegetables	Benzoic Acid or Sulphur dioxide	250 100
23.	Tomato and other sauces	Benzoic Acid	750
24.	Pickled meat and bacon	Sodium and/or Potassium Nitrite expressed as Sodium Nitrite	200
25.	Corned Beef	Sodium and/or Potassium Nitrite expressed as Sodium Nitrite	100
26.	Meat Food Products	Sodium and/or Potassium Nitrite expressed as Sodium Nitrite Commercial salt peter (calculated as sodium Nitrite)	200 500
27.	Danish tinned caviar	Benzoic acid	50
28.	Dehydrated vegetables	Sulphur dioxide	2,000
29.	Tomato puree and paste	Benzoic acid	750
30.	Syrups and sharbats	Sulphur dioxide or Benzoic acid	350 600
31.	Dried ginger	Sulphur dioxide	2,000
32.	Cheese or processed cheese	Sorbic acid including its sodium, potassium and calcium salt (calculated as sorbic acid) Nisin	3,000 12.5
33.	Flour confectionery	Sorbic acid including its sodium, potassium and calcium salt (calculated as sorbic acid)	1,500
34.	Smoked fish (in wrappers)	Sorbic acid	Only wrappers

(1)	(2)	(3)	(4)
			may be incorporated with sorbic acid
35.	Dry mixes of rasgullas	Sulphur dioxide	100
36.	a) Soups (other than canned)	Sulphur dioxide	150
	b) Dried Soups	Sulphur dioxide	1,500
	c) Dehydrated soup mix when packed in containers other than cans	Sulphur dioxide	1,500
37.	Fruits, vegetables, flakes, powder, flgs	Sulphur dioxide	600
38.	Flour for baked food	Sodium diacetates or propionates or methyl propyl hydroxy benzoate	2,500 3,200 500
39.	Preserved chappatis	Sorbic acid	1,500
40.	Paneer or channa	Sorbic acid and its sodium potassium or calcium salts (calculated as sorbic acid)	2,000
		Or	
		Propionic acid and its sodium or potassium salts (calculated as propionic acid)	2,000
41.	Fat spread	Sorbic acid and its sodium potassium or calcium salts (calculated as sorbic acid)	1,000 1,000
		Or	
		Benzoic acid and its sodium or potassium salts (calculated as benzoic acid) or both	1,000
42.	Jams, jellies, marmalades, preserve, crystallized glazed or candied fruits including candied peels fruit bars	Sorbic acid and its sodium potassium or calcium (calculated as sorbic acid)	500
43.	Fruit juice concentrates with preservatives for conversion in juices, nectars for ready to serve beverages in bottles/pouches selling through dispensers	-do-	100
44.	Fruit juices (tin, bottles or pouches)	-do-	200
45.	Nectars, ready to serve beverages in bottles/ pouches selling through dispensers	-do-	50
46.	Prunes	Potassium Sorbate (calculated as sorbic acid)	1000

(4) Use of Class II preservatives in mixed foods

In a mixture of two or more foods or groups of foods mentioned against each item in the Table under Regulation 6.1.3 (3) of these Regulations the use of Class II preservative or preservatives shall be restricted to the limit up to which the use of such preservative or preservatives is permitted for the foods or groups of foods contained in such mixture.

Illustration.—In the food specified in Item 23 of the table given in Regulation 6.1.3 (3) sulphur dioxide can be added to dehydrated vegetables in the proportion of 2,000 parts per million. If this food is mixed with the food specified in Item 24 given in the said table, that is to say tomato puree and paste, where benzoic acid is permitted to an extent of 250 p.p.m., then in the mixture containing equal parts of these two foods, the proportion of Sulphur dioxide and Benzoic acid, shall be 1,000 p.p.m. and 125 p.p.m. respectively

(5) Restriction on use of nitrate and nitrite.

No nitrate or nitrite shall be added to any infant food.

(6) Use of Natamycin for surface treatment of cheese (hard).

Natamycin may be used for surface treatment of cheese (hard) under label declaration as specified in Regulation 4.4.5 (33), subject to the following conditions, namely :—

- (i) Maximum level of application of Natamycin shall not exceed 2mg/dm³
- (ii) The penetration depth of Natamycin in cheese (hard) shall not exceed 2mm.
- (iii) The maximum residue level of Natamycin in the finished cheese (hard) shall not exceed 1mg/dm³

Regulation 6.1.4: Anti-oxidants,

(1) “anti-oxidant” means a substance which when added to food retards or prevents oxidative deterioration of food and does not include sugar, cereal, oils, flours, herbs and spices;

(2) Restriction on use of anti-oxidants.

No antioxidant other than lecithin, ascorbic acid and tocopherol shall be added to any food unless otherwise provided in Chapter 5 and Appendix A of these Regulations

PROVIDED that the following anti-oxidants, not exceeding in concentration mentioned against each, may be added to edible oils and fats except ghee and butter, namely :—

1	Ethyl Gallate		
2	Propyl gallate	or mixture thereof	0.01 percent
3	Octyl gallate		
4	Octyl gallate Dodecyl gallate		
5	Ascorbyl palmitate		0.02 percent
6	Butylated hydroxyanisole (BHA)		0.02 percent
7	Citric Acid		0.01 percent
8	Tartaric acid		
9	Gallic acid		
10	Resin Guaiace		0.05 percent
11	Tertiary Butyl Hydro Quinone (TBHQ)		0.02 percent

Provided that dry mixes of Rassgollas and vadas may contain Butylated hydroxyanisole (BHA) not exceeding 0.02 per cent calculated on the basis of fat content:

Provided further that anti-oxidants permitted in the Regulation 6.1.4 (2) of these Regulations may be used in permitted flavouring agents in concentration not exceeding 0.01 per cent.

Provided further that wherever Butylated hydroxyanisole (BHA) is used in conjunction with the anti-oxidants mentioned at item Nos. 1 to 4 of the preceeding proviso, the quantity of the mixture shall not exceed the limit of 0.02 per cent:

Provided further that Ghee and Butter may contain Butylated hydroxyanisole (BHA) in a concentration not exceeding 0.02 per cent.

Provided further that fat spread may contain Butylated hydroxyanisole (BHA) or Tertiary butyl hydroquinone (TBHQ) in a concentration not exceeding 0.02 per cent by weight on fat basis.

Provided further that ready-to-eat dry breakfast cereals may contain Butylated Hydroxyanisole (BHA) not exceeding 0.005 percent (50ppm).

Provided further that in ready to drink infant milk substitute, lecithin and ascorbyl palmitate may be used upto maximum limit of 0.5 gm./100ml. and 1mg./100ml. respectively.

Provided further that chewing gum/ bubble gum may contain Butylated hydroxyanisole (BHA) not exceeding 250 ppm.

3. Use of anti-oxidants in Vitamin D Preparation: Vitamin D preparation may contain anti-oxidants prescribed in Regulation 6.1.4 (2) of these Regulations not exceeding 0.08 per cent.

Regulation 6.1.5: Emulsifying and Stabilising agents

1. Emulsifying agents' and "stabilising agents" means substances which when added to food, are capable of facilitating a uniform dispersion of oils and fats in aqueous media or vice versa, and/or stabilising such emulsions and include the agents specified below and in Chapter 5 and Appendix A of these regulations:

Agar, alginic acid, calcium and sodium alginates, carrageen, edible gums (such as guar, karaya, arabic, carobean, furcellaran, tragacanth, gum ghatti), dextrin, sorbitol, pectin, sodium and calcium pectate, sodium citrate, sodium phosphates, sodium tartrate, calcium lactate, lecithin, albumen, gelatin, quillaia, modified starches, hydrolysed proteins, monoglycerides or diglycerides of fatty acids, synthetic lecithin, propyleneglycol stearate, propyleneglycol alginate, methyl ethyl cellulose, methyl cellulose, sodium carboxymethyl cellulose, stearyl tartaric acid, esters of monoglycerides and diglycerides of fatty acids monostearin sodium sulphacetate, sorbitan esters of fatty acids or in combination [poly-oxy-ethylene sorbitan, monostearate] sodium stearyl-2-lactylate and calcium stearyl-2-lactylate Polyglycerol Esters of fatty acids and polyglycerol Ester of interesterified Ricinoleic acid and Glycerol esters of wood rosins (Ester Gum)

2. **Restriction on use of emulsifying and stabilizing agents** - No emulsifying or stabilising agents shall be used in any food, except where the use of emulsifying or stabilising agent is specifically permitted :

Provided that the following emulsifying or stabilising agents shall not be used in milk and cream, namely :

Monoglycerides or diglycerides of fatty acids, synthetic lecithin, propyl-eneglycol stearate, propyleneglycol alginate, methyl ethyl cellulose, methylcellulose, sodium carboxymethyl cellulose, stearyl tartaric acid, esters of monoglycerides and diglycerides of fatty acids, monostearin sodium sulphacetate, sorbitan esters of fatty acids or in combination

Provided further that Polyglycerol esters of fatty acids and Polyglycerol ester of interesterified Ricinoleic acid may be used in bakery products and in chocolate to the extent of 0.2 per cent by weight.

Provided that Diacetyl Tartaric acid esters of Mono and Diglycerides may be used in Bread and Cakes.

3. **Use of starch phosphate** - Starch phosphate, a gum arabic substitute, may be used in syrup, ice-cream powder, salad dressing and pudding to a maximum extent of 0.5 per cent.

4. **Use of modified starches** — Modified food starches (derivative starches) may be used in confectionery, flavours, dairy products (where use of emulsifier/stabiliser is allowed in Appendix A and Chapter 5. glazes, icings, gravies, sauces, soups, coatings upto a maximum concentration of 0.5 per cent by weight.

Provided that modified food starches (derivative starches) may be used in snacks, frozen potato products, baked foods, and salad dressing/mayonnaise, upto a maximum concentration of 5 percent by weight.

5. **Use of emulsifying and stabilising agents in flavouring agents** - The emulsifying and stabilising agents may be added to flavouring agents.

6. **Use of emulsifying and stabilising agents in fruit products** - The following emulsifying and stabilising agents may be added to Fruit Products:

(a) Pectin

(b) Sodium alginate

- (c) Calcium alginate
- (d) Alginic acid
- (e) Propylene glycol alginate.

7. **Use of emulsifying and stabilising agents in frozen desserts** – The emulsifying and stabilizing agents as defined under the **Regulation 6.1.5 (1)**, may be added to frozen desserts.

8. **Use of Hydroxypropyl Methyl Cellulose in various foods**

Hydroxypropyl Methyl Cellulose may be used in the following food products, not exceeding the maximum levels mentioned in column 3 of the table given below :

Sl No	Article of food	Maximum level
(i)	Non dairy whip topping	2.0%
(ii)	Snacks, savouries, luncheon meat and poultry products, instant mixes such as idli mix, dosa mix, upma mix, pongal mix, puliyogore mix, gulab jamun mix, jalebi mix, vada mix, etc, salad dressing/mayonnaise, mixes for gravies, ice cream, frozen desserts, puddings and custards	1.0%
(iii)	Mixes for dairy based drinks	0.5%

(9) **Use of Xanthan gum.**—Xanthan gum may be used in the following products, namely :—

Non dairy whip toppings	maximum 0.5% by weight
Bakery mixes	maximum 0.5% by weight

(10) use of acid treated starch in sugar confectionery: Acid treated starch may be used in sugar confectionery on GMP basis

Regulation 6.1.6: Anticaking Agents

(1) **Restriction on use of anticaking agents.**

No anticaking agents shall be used in any food except where the use of anticaking agents is specifically permitted.

Provided that table salt, onion powder, garlic powder, fruit powder and soup powder may contain the following anticaking agents in quantities not exceeding 2.0 per cent either singly or in combination namely :—

- (a) carbonates of calcium and magnesium.
- (b) phosphates of calcium and magnesium .
- (c) silicates of calcium, magnesium, aluminium or sodium or silicon dioxide;
- (d) myristates, palmitates or stearates of aluminium ammonium, calcium, potassium or sodium.

Provided that that calcium potassium or sodium ferrocyanide may be used as crystal modifiers and anti-caking agent in common salt, iodised salt and iron fortified salt in quantity not exceeding 10 mg/kg singly or in combination expressed as ferrocyanide.

Regulation 6.1.7: Antifoaming agents in edible oils and fats.

(1) Dimethyl Polysiloxane, food grade, may be used as an antifoaming agent in edible oils and fats for deep fat frying upto a maximum limit of 10 parts per million.

Provided that mono and diglycerides of fatty acids of edible oil may be used as antifoaming agent in jam, jellies and marmalade

Explanation—For the purpose of this Regulation, "Anti foaming agent" means substance which retards deteriorative changes and foaming height during heating.

Regulation 6.1.8: Use of release agents in confectionery.

Spreadasil silicon spray (Dimethyl Polysiloxane) if used, as release agent in confectionery, shall not exceed 10 ppm of the finished product.

Regulation 6.1.9 : Flavouring Agents And Related Substances**(1) Flavouring agents:**

Flavouring agents include flavour substances, flavour extracts or flavour preparations, which are capable of imparting flavouring properties, namely taste or odour or both to food. Flavouring agents may be of following three types :—

(i) Natural Flavours and Natural Flavouring substances means flavour preparations and single substance respectively, acceptable for human consumption, obtained exclusively by physical processes from vegetables, for human consumption

(ii) Nature-Identical Flavouring Substances means substances chemically isolated from aromatic raw materials or obtained synthetically; they are chemically identical to substances present in natural products intended for human consumption, either processed or not.

(iii) Artificial Flavouring Substances means those substances which have not been identified in natural products intended for human consumption either processed or not;

(2) Use of anti-oxidants, emulsifying and stabilising agents and food preservatives in flavour.

The flavouring agents may contain permitted anti-oxidants, emulsifying and stabilising agents and food preservatives.

(3) Use of Anticaking agent in flavours: Synthetic Amorphous Silicon Dioxide may be used in powder flavouring substances to a maximum level of 2 percent

(4) Restriction on use of flavouring agents :—

The use of the following flavouring agents are prohibited in any article of food, namely :—

- (i) Coumarin and dihydrocoumarin;
- (ii) Tonkabean (Dipteryl odorat);
- (iii) α -asarone and cinamyl anthracilate”.
- (iv) Estragole
- (v) Ethyl Methyl Ketone
- (vi) Ethyl-3-Phenylglycidate
- (vii) Eugenyl methyl ether
- (viii) Methyl α naphthyl Ketone
- (ix) P-Propylanisole
- (x) Saffrole and Isosaffrole
- (xi) Thujone and Isothujone α & β thujone.

(5) Solvent in flavour.

Diethylene Glycol and Monoethylether shall not be used as solvent in flavours.

Regulation 6.1.10: Use of Flavour Enhancers**(1) Monosodium Glutamate —**

Monosodium Glutamate may be added to foods as per the provisions contained in **Appendix A**, subject to Good Manufacturing Practices (GMP) level and under proper label declaration as provided in **Regulation**

4.4.5 (18) of these Regulations. It shall not be added to any food for use by infant below twelve months and in the following foods:—

List of foods where Monosodium Glutamate is not allowed

- (i) Milk and Milk Products including Buttermilk.
- (ii) Fermented and renneted milk products (plain) excluding dairy based drink.
- (iii) Pasteurized cream.
- (iv) Sterilised, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams.
- (v) Fats and Oils, Foodgrains, Pulses, Oil seeds and grounded/ powdered foodgrains.
- (vi) Butter and concentrated butter.
- (vii) Fresh fruit.
- (viii) Surface treated fruit.
- (ix) Peeled or cut fruit.
- (x) Fresh vegetables, Surface treated fruit, Peeled or cut fruits.
- (xi) Frozen vegetables.
- (xii) Whole, broken or flaked grains, including rice.
- (xiii) Flours of cereals, pulses and starches.
- (xiv) Pastas and noodles (only dried products).
- (xv) Fresh meat, poultry and game, whole pieces or cuts or comminuted.
- (xvi) Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms.
- (xvii) Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms.
- (xviii) Fresh eggs, Liquid egg products, Frozen egg products.
- (xix) White and semi-white sugar (sucrose and saccharose, fructose, glucose (dextrose), xylose, sugar solutions and syrups, also (partially) inverted sugars, including molasses, treacle and sugar toppings.
- (xx) Other sugars and syrups (e.g. brown sugar and maple syrup).
- (xxi) Honey
- (xxii) Salt
- (xxiii) Herbs, spices and condiments, seasoning (including salt substitutes) except seasoning for Noodles and Pastas, meat tenderizers, onion salt, garlic salt, oriental seasoning mix, topping to sprinkle on rice, fermented soyabean paste, Yeast.
- (xxiv) Infant food and Infant milk substitute including infant formulae and follow-on formulate.
- (xxv) Foods for young children (weaning foods).
- (xxvi) Natural Minerals water and Packaged Drinking water.
- (xxvii) Concentrates (liquid and solid) for fruit juices.
- (xxviii) Canned or bottled (pasteurized) fruit nectar.
- (xxix) Concentrates (liquid and solid) for fruit juices.
- (xxx) Canned or Bottled (pasteurized) fruit nectar.
- (xxxi) Coffee and coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other cereal beverages excluding cocoa.

- (xxxii) Wines.
- (xxxiii) Margarine
- (xxxiv) Fat Spread
- (xxxv) Fruits and Vegetables products except those where Monosodium Glutamate is permitted under **Appendix A** of these Regulations.
- (xxxvi) Carbonated Water
- (xxxvii) Baking Powder
- (xxxviii) Arrowroot
- (xxxix) Sago
- (xl) Plantation Sugar, Jaggery and Bura.
- (xli) Ice-Candies.
- (xlii) Ice cream and Frozen desserts.
- (xliii) Cocoa Butter
- (xliv) Saccharine
- (xlv) Malted Milk Food and Milk based foods
- (xlvi) Bread
- (xlvii) Vinegar
- (xlviii) Sugar Confectionery, Toffee, Lozenges.
- (xlix) Chocolate
- (l) Pan Masala
- (li) Alcoholic Beverages.

Regulation 6.1.11 : Sequestering And Buffering Agents (Acids, Bases, And Salts)

(i) "sequestering agents" means substances which prevent adverse effect of metals catalysing the oxidative break-down of foods forming chelates; thus inhibiting decolourisation, off taste and rancidity;

(ii) "Buffering agents" means materials used to counter acidic and alkaline changes during storage or processing steps, thus improving the flavour and increasing the stability of foods;

(1) Restrictions on the use of sequestering and buffering agents.

Unless otherwise provided in these regulations the sequestering and buffering agents specified in column (1) of the Table below, may be used in the groups of food specified in the corresponding entry in column (2) of the said Table, in concentration not exceeding the proportions specified in the corresponding entry in column (3) of the said Table :

TABLE

Sl. No.	Name of sequestering And buffering agents	Groups of food	Maximum level of use (parts per Million) (ppm)(mg./kg.)
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	Acetic Acid	(i) Acidulant, buffering and neutralizing agents in beverages soft drinks	Limited by G.M.P.
		(ii) in canned baby foods	5,000

(1)	(2)	(3)	(4)
2.	Adipic acid	Salt substitute and dietary food	250
3.	Calcium Gluconate	In confections	2,500
4.	Calcium Carbonate	As a neutralizer in number of foods	10,000
5.	Calcium oxide	As a neutralizer in specified dairy product	2,500
6.	Citric acid malic acid	Carbonated beverage and as an acidulant in miscellaneous foods	Limited By G.M.P.
7.	DL Lactic Acid (food grade)	As acidulant in miscellaneous foods	Limited By G.M.P.
(8)	L(+) Lactic Acid (food grade)	As acidulant in miscellaneous foods	Limited by GMP
9.	Phosphoric acid	Beverages, soft drinks	600
10.	Polyphosphate containing less than 6 Phosphate moieties	(a) Processed cheese, bread (b) Milk Preparations (c) Cake Mixes (d) Protein foods	40,000 4,000 10,000 4,000
11.	L(+) Tartaric acid	Acidulants	600
12.	Calcium Disodium, Ethylene, Diamine tetra acetate	(i) Emulsions containing refined vegetable oils, eggs, vinegar, salt, sugar and spices; (ii) Salad dressing; (iii) Sandwich spread or fat Spread	50
13.	Fumaric acid	As acidulant in Miscellaneous foods	3000ppm

NOTE :- DL Lactic acid and L(+) Tartaric acid shall not be added to any food meant for children below 12 months (The lactic acid shall also conform to the specification laid down by the Indian Standards Institution.)

Regulation 6.1.12: Use of Glycerol Esters of Wood Rosins (Ester Gum)—

The maximum limit of glycerol esters of wood resins(ester gum) when used in flavour emulsions, soft drink concentrate and carbonated water shall not exceed 100 P.P.M. of the final beverage for consumption.

Regulation 6.1.13: Use of Sucrose Acetate Isobutyrate— The maximum concentration of Sucrose Acetate Isobutyrate when used in non-alcoholic beverages as a clouding agent shall not exceed 300 ppm;

Regulation 6.1.14: Use of Lactulose Syrup in foods:

(1) Lactulose syrup may be used in special milk based infant food formulations, which is to be taken under medical advice upto a maximum level of 0.5 per cent of final food subject to label declaration.

(2) Lactulose syrup may be used in bakery products upto 0.5 per cent maximum by weight.

Regulation 6.1.15: Use of Dimethyl Dicarbonate:

Dimethyl Dicarbonate may be used in fruit drinks, ready to drink tea beverages, isotonic/sports drinks and flavoured water upto 250 mg/litre subject to a maximum methanol content in final product as 200 mg/litre

Regulation 6.1.16: Other substances to be used in Specified limits

The use of substances specified in column (1) in the food mentioned in column (2) of the Table given below shall not exceed the limit specified in column (3) of the said table, namely :—

TABLE

S.No.	Substances	Food	Maximum level of use (ppm) mg/kg
1	2	3	4
1.	Ammonium Carbonate	Baked foods confections	5,000
2.	Ammonium bicarbonate	-do-	GMP
3.	Baking powder	Baked foods	GMP
4.	Ammonium Phosphate Monobasic	Bread	2,500
5.	Ammonium persulphate	-do-	2,500
6.	Calcium Phosphate	-do-	2,500
7.	Calcium Carbonate	-do-	5,000
8.	Potassium Bromate and/or Potassium Iodate	-do-	50
9.	Ammonium Chloride	-do-	500
10.	Fungal Alpha-amylase	-do-	100
11.	Sodium Stearoyl-2 Lactylate or Calcium Stearoyl-2 Lactylate (Singly or in combination)	-do-	5,000
12.	L-Cystein Mono Hydrochloride	-do-	90
13.	Benzoyl Peroxide	Flour for bakery	40
14.	Potassium bromate	-do-	20
15.	Ascorbic acid	-do-	200
16.	Gluconolactone	Cured meat or meat products	5,000
17.	Chlorine	Flour for bakery	2,000
18.	Ascorbic acid/iso Ascorbic acid and its salts singly or in combination	Corned beef, Luncheon Meat, Cooked Ham, Chopped Meat, Canned Chicken, Canned Mutton and Goat Meat.	500
(19)	Phosphates (Naturally present and added) expressed as P_2O_5	Luncheon Meat, Cooked Ham, Chopped Meat.	8000

Regulation 6.1.17: Carry Over Of Food Additives

For the purpose of the standards specified in Chapter 5 the "Carry Over" principle applies to the presence of additives such as colours, flavouring agents, anti-oxidants anti-caking agents, emulsifying and stabilising agents, and preservatives in food, as a result of the use of raw material or other ingredients in which these additives were used. The presence of contaminants is not covered by this purpose.

The presence of an additive in food through the application of the carry over principle is admissible in general unless otherwise specifically prohibited in the regulations provided the total additive including the carry over through the raw material or other ingredients does not exceed the maximum amount so permitted.

Part 6.2: Standards of Additives

Regulation 6.2.1 Food Colours: Standards of various Food Colours with characteristics are specified in the table below:

(1) Tartrazine

Common Name	Tartrazine
Synonyms	FD and C Yellow No.5, E.E.C. Serial No.E 102, I-Gelb 2, C.I. Food Yellow 4.
Colour of the 0.1 Per cent(M/V) solution in distilled water.	Yellow
Colour Index Number (1975)	No 19140
Class	Monoazo.
Chemical Name	Trisodium salt of 5-hydroxy-1-p- sulphophenyl-4-(p-sulphophenylazo) pyrazol-3-carboxylic acid.
Empirical formula	$C_{16}H_8N_4O_6S_2Na_3$
Molecular Weight	534.37
Solubility	Soluble in water. Sparingly soluble in Ethanol.

General Requirements

The material shall conform to the requirements prescribed in Table below:—

TABLE

Sl. No.	Characteristic	Requirement
1.	Total dye content, corrected for Sample dried at $105 \pm 1^\circ\text{C}$ for 2 hours, per cent by mass, Min.	87
2.	Loss on drying at 135°C and Chlorides and Sulphates expressed as sodium salt, percent by mass, Max.	13
3.	Water insoluble matter, percent by mass, Max.	0.2
4.	Combined ether extracts, percent by mass, Max.	0.2
5.	Subsidiary dyes, percent by mass, Max.	1.0
6.	Dye intermediates, percent by mass, Max.	0.5
7.	Lead, mg/kg, Max.	10
8.	Arsenic, mg/kg, Max.	3
9.	Heavy metals, mg/kg, Max.	40

It shall be free from mercury, copper and chromium in any form; aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons, and cyanides.;

(2) Sunset Yellow

Comm	
Common Name	Sunset Yellow
Synonyms	FD and C Yellow No.6, JanusOrange S, C.I. Food Yellow 3, - Orange2, Janune soil, EEC Serial No.E.10
Colour of the 0.1 Percent (M/V) solution in distilled water	Orange

Colour Index Number (1975)	No 15985
Class	(1975) Monoazo
Chemical Name	Disodium salt of 1-(4-sulphophenylazo) 2-naphthol-6-sulphonic acid
Empirical formula	C ₁₀ H ₁₀ N ₂ O ₇ S ₂ Na ₂
Molecular Weight	452.37
Solubility	Soluble in water. Sparingly soluble in Ethanol
General Requirements	

The material shall conform to the requirements prescribed in Table below:—

TABLE

Sl. No.	Requirements for Sunset Yellow, FCF Characteristic	Requirement
1.	Total dye content, corrected for Sample dried at 105±1°C for 2 hours, per cent by mass, Min.	87
2.	Loss on drying at 135°C, percent by mass and Chlorides and Sulphates expressed as Max sodium salt, percent by mass,	13
3.	Water insoluble matter, percent by mass, Max.	0.2
4.	Combined ether extracts, percent by mass, Max.	0.2
5.	Subsidiary dyes, (lower sulphonated dyes including traces of orange II) percent by mass, Max.	3.0
6.	Dye intermediates, percent by mass, Max.	0.5
7.	Lead, mg/kg, Max.	10
8.	Arsenic, mg/kg, Max.	3
9.	Heavy metals, mg/kg, Max.	40

It shall be free from mercury, copper and chromium in any form; aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons, and cyanides;

(3) Erythrosine

distilled water

Common Name	Erythrosine
Synonyms	FD and C Red No.3 C.I. Food Red 14, LB-Res-1
Colour of the 0.1 Percent (M/V) solution in distilled water	Red
Colour Index Number (1975)	No 45430
Class	Xanthene
Chemical Name	Disodium or dipotassium salt of 2',4', 5', 7', tetraiodo-fluorescein
Empirical formula	C ₂₀ H ₆ O ₅ I ₄ Na ₂
Molecular Weight	879.87 (Disodium Salt)
Solubility	Soluble in water. Sparingly soluble in Ethanol

General Requirements

The material shall conform to the requirements prescribed in Table below:—

TABLE

Sl. No.	Requirements for Erythrosine Characteristic	Requirement
1.	Total dye content, corrected for Sample dried at $105^{\circ}\pm 1^{\circ}\text{C}$ for 2 hours, per cent by mass, Min.	87
2.	Loss on drying at 135°C percent by mass and Chlorides and Sulphates expressed as sodium salt percent by mass, Max.	13
3.	Water insoluble matter, percent by mass, Max.	0.2
4.	Ether extractable matter, (alkaline), percent by mass, Max.	0.2
5.	Inorganic Iodide, percent by mass as sodium iodide, Max.	0.1
6.	Subsidiary colouring matters except fluorescein, percent by mass, Max.	4
7.	Fluorescein, mg/kg, Max.	20
8.	Organic compounds other than colouring matter	0.2
	(a) Tri-iodoresorcinol, percent by mass, Max.	0.2
	(b) 2, (2,4-dihydroxy-3,5-di-iodobenzoyl) benzoic acid, percent by mass, Max.	0.2
9.	Lead, mg/kg, Max.	10
10.	Arsenic, mg/kg, Max.	3
11.	Zinc, mg/kg Max.	50
12.	Heavy metals, mg/kg, Max.	40

It shall be free from mercury, copper and chromium in any form; aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons, and cyanides.

distilled water

Common Name

Indigo carmine

Synonyms

Indigotine, FD and C Blue No.2, CI Food Blue 1, EEC Serial No. E132 L-Blue 2

Colour of the 0.1 Percent (M/V) solution in distilled water

Blue

Colour Index Number (1975)

No 73015

Class

Indigoid

Chemical Name

Disodium Salt of indigotine-5, 5'-Disulphonic acid

Empirical formula

$\text{C}_{16}\text{H}_8\text{N}_2\text{O}_8\text{S}_2\text{Na}_2$

Molecular Weight

466.36

Solubility

Soluble in water. Sparingly soluble in Ethanol

General Requirements

The material shall conform to the requirements prescribed in Table below:—

TABLE Requirement for Indigo Carmine

Sl. No.	Characteristic	Requirement
1.	Total dye content, corrected for Sample dried at $105 \pm 1^\circ\text{C}$ for 2 hours, per cent by mass, Min.	85
2.	Loss on drying at 135°C , percent by mass and Chlorides and Sulphates expressed as sodium salt, percent by mass, Max.	15
3.	Water insoluble matter, percent by mass, Max.	0.2
4.	Combined ether extracts, percent by mass, Max.	0.2
5.	Subsidiary dyes, percent by mass, Max.	1.0
6.	Isatin Sulphonic acid, percent by mass, Max.	0.5
7.	Lead, mg/kg, Max.	10
8.	Arsenic, mg/kg, Max.	3
9.	Heavy metals, mg/kg, Max.	40

It shall be free from mercury, copper and chromium in any form; aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons, and cyanides.

(5) - β -Carotene

β -Carotene is obtained as dark violet hexagonal prisms when crystallised from benzene methanol solution; or as red rhombic, almost quadrate plates, from petroleum ether.

Synonyms	C.I. natural yellow 26
Colour Index Number (1975)	No. 75130
Class	Carotenoids
Chemical Name	all trans β -Carotene
Empirical formula	$\text{C}_{40}\text{H}_{56}$
Molecular Weight	536.89
Melting Point	$183^\circ\text{C} \pm 1^\circ\text{C}$

Solubility.—Soluble in carbon disulphide, benzene and chloroform, moderately soluble in normal hexane, cyclohexane, ether, petroleum ether and oils; practically insoluble in methanol and ethanol; insoluble in water.

Spectrophotometric Requirement.—The wavelengths of absorption maxima of all trans β -Carotene in cyclohexane (0.2 mg per 100 ml. approximately) and in 1 cm cell shall be 456 m μ to 484 m μ region. There shall be no cis-peak in the 330 m μ to 355 m μ region.

A solution of β -carotene in chloroform on addition of antimony trichloride solution shall give a dark blue colour having maximum absorption at a wavelength of 590 m μ .

Colour Reaction.—When 2ml. of concentrated sulphuric acid is added to 2m. of 0.2 per cent solution of β -Carotene in chloroform, the acid layer shall turn blue.

The material shall have a minimum purity of 96.0 per cent.

Maximum limit of metallic impurities shall be:—

Arsenic (as As)	3 p.p.m.
Lead (as Pb)	10 p.p.m.
Heavy metal	40 p.p.m.
And shall also meet the following requirements:—	
(i) Subsidiary colouring matter, percent by weight, Max	3
(ii) Sulphated ash, percent of total colouring matters, Max	0.1

(6) Chlorophyll:

Chlorophyll, the green pigment of plants, is extracted and widely used as a colouring matter for various food items.

Synonyms	C.I. Natural Green 3; Lebensmittel Green No. 1
Colour Index Number (1956)	No. 75810
Colour Index Number (1924)	No. 12499
Color	Green
Class	Phorbin (dihydrophorbin)
Chemical Name	Chlorophyll a - magnesium complex of 1,3,5,8-tetramethyl 4-ethyl-2-vinyl-9-keto-10 carbomethoxy phorbinphytyl-7-propionate. Chlorophyll b magnesium complex 1,5,8 trimethyl-3-formyl-4-ethyl-2-vinyl-9-keto-10 carbomethoxyphorbinphytyl-7-propionate
Empirical formula	Chlorophyll a - C ₅₅ H ₇₂ O ₅ N ₄ Mg Chlorophyll b - C ₅₅ H ₇₀ O ₆ N ₄ Mg
Molecular Weight	Chlorophyll a - 893.54 Chlorophyll b - 907.52

General- The material shall be an intensely dark green, aqueous, ethanolic, or oily solution of chlorophyll degradation products. It shall be soluble in ethanol, ether, chloroform and benzene. It shall be insoluble in water.

Identification test- A solution of chlorophyll in ethanol shall be blue with deep red fluorescence.

Brown-phase Reaction- When green ether or petroleum ether solution of chlorophyll is treated with a small quantity of a 10 per cent solution of potassium hydroxide in methanol, the colour shall become brown quickly returning to green.

Note.- This test is applicable only when chlorophyll has not been treated with alkalies.

Maximum limits for metallic impurities shall be:—

Arsenic (as As)	3 ppm
Lead (as Pb)	10 ppm
Copper (as Cu)	30 ppm
Zinc (as Zn)	50 ppm

The material shall also conform to the following requirements:—

Chlorophyll – Magnesium Complex

Sl. No	Characteristics	Requirements
1	Total combined phaeophytines and their magnesium complexes, percent by weight, max.	10
2	Residual solvents, mg/kg, Max. Acetone, methanol, ethanol, propan-2-ol, hexane	50
	Dichloromethane	10

(7) Caramel

Caramel shall be prepared from the food grade carbohydrates or their combinations in the presence of food grade acids, alkalis or salts. It shall be of four types, namely:—

Type-I- Plain Caramel- It shall be prepared by heating carbohydrates with or without acids or alkalis, or their salts. No. ammonium or sulphite compounds are used.

Type-II-Caustic sulphite caramel- It shall be prepared by heating carbohydrates with or without acids or alkalis or their salt in the presence of sulphite compounds; no ammonium compounds are used.

Type - III - Ammonia Process Caramel- It shall be prepared by heating carbohydrates with or without acids or alkalis or their salts in the presence of ammonium compounds; no sulphites are used.

Type-IV- Ammonia Sulphite Caramel- It shall be prepared by heating carbohydrates with or without acids or alkalis or their salts in the presence of both sulphite and ammonium compounds.

Raw Materials

(1) Carbohydrates - Caramel shall be prepared from the following carbohydrates or their mixtures:—

Sucrose, glucose, fructose, invert sugar, lactose, malt syrup, molasses, starch hydrolysates and fractions thereof and/or polymer thereof.

(2) Acids and alkalis- The acids used are sulphuric acid, phosphoric acid, acetic acid, or citric acid and the alkalis used are sodium, potassium or calcium hydroxide or mixture thereof.

Where the ammonium compounds are used, they are one or more of the following:—

Ammonium hydroxide

Ammonium Carbonate and Bicarbonate

Ammonium phosphate

Ammonium sulphate

Ammonium sulphite, Bisulphite, Metasulphite

Where the sulphite compounds are used, they are one or more of the following:—

Sulphurous acid, Potassium, Sodium or ammonium Sulphite or Bisulphite.

It shall be a dark brown to black liquid or solid materials having the characteristic odour of burnt sugar and a pleasant, bitter taste. Its solution, when spread in a thin layer on a glass plate should appear homogeneous, transparent and have reddish-brown colour. It shall be miscible with water. It shall be free from any other extraneous colouring matter. It may contain permitted emulsifying and stabilising agents.

It shall conform to the requirements prescribed in Table 1 below. All requirements shall be on solids basis, except metallic impurities.

Table 1 - Routine Test Requirements For Caramel

Sl. Characteristic No.	Type I Plain	Type II Caustic Sulphite	Type III Ammonia Process	Type IV Sulphite Ammonia
1. Solid content, per cent by mass	62-77	65-72	53-83	40-75
2. Colour intensity, per cent by mass	0.01-0.12	0.06-0.10	0.08-0.36	0.10-0.60
3. Ammoniacal nitrogen per cent by mass, max.	0.01	0.01	0.4	0.5
4. 4-Methylimidazole	-	-	Max. 300mg/kg & Max. 200mg/kg on equivalent colour basis	Max. 1000mg/kg & Max. 250mg/kg on equivalent colour basis
5. Lead (as Pb), mg/kg, Max.	5	5	5	5
6. Arsenic (as AS) mg/kg.	3	3	3	3

Note: Requirement of ammoniacal nitrogen is based on a product colour having a minimum colour intensity prescribed at Sl. No. (2) proportionately higher values of ammoniacal nitrogen apply for products of higher colour intensity.

Type Test

The material shall also conform to the requirements prescribed in Table 2 below.

All requirements shall be on solid basis except metallic impurities.

Table 2 - Type Test Requirements For Caramel

Sl. Characteristic No.	Type I Plain	Type II Caustic Sulphite	Type III Ammonia Process	Type IV Sulphite Ammonia
1. Total sulphur Per cent by mass.	Max. 0.3	1.3-2.5	Max. 0.3	1.4-10.0
2. Sulphur dioxide (as SO ₂)	—	Max. 0.2%	—	Max. 0.5%
3. Total nitrogen, Per cent by mass	Max. 0.1	Max. 0.2	1.3-6.8	0.5-7.5
4. Heavy metals mg/kg (Max.)	25	25	25	25
5. 2-Acetyl-4-tetrahydroxy butylimidazole (THI)	—	—	Max. 40 mg/kg & Max. 25 mg/kg on an equivalent colour basis	—
6. Mercury (as Hg) mg/kg, Max.	0.1	0.1	0.1	0.1
7. Copper (as Cu) mg/kg, Max.	20	20	20	20

The material shall be filled in amber coloured glass or high density polyethylene containers or any other well closed suitable containers with as little air space as possible. The containers shall be such as to preclude contamination of the contents with metals or other impurities.

(8) Annatto

Class	Carotenoids
Code Number	CI (1975) No. 75120, CI (1975) Natural Orange 4 EEC No. E-160 b
Chemical Name	Annatto extract in oil contains several coloured components, the major single one being bixin which may be present in both Cis and Transforms. Thermal degradation products of bixin may also be present
Solubility	Water soluble annatto contains norbixin, the hydrolysis product of bixin, in the form of sodium or potassium salt, as the major colouring principle. Both cis and trans forms may be present
Chemical Formula	Bixin C ₂₅ H ₃₀ O ₄ Norbixin C ₂₄ H ₂₈ O ₄
Molecular Weight	Bixin 394.50 Norbixin 380.48

The material shall be of the following two types:

- (a) Solution in oil for use in butter and other food products, and
- (b) Solution in water for use in cheese and other food products.

General

The material shall be derived only from the plant *Bixa orellana* L. and shall not contain any extraneous colouring matter. It shall be processed, packed, stored and distributed under hygienic conditions in licensed premises.

(1) Solution of Annatto Colour in Oil for Use in Butter and Other Food Products:—

Annatto extract in oil, as solution or suspension, is prepared by extraction of the outer coating of seeds with vegetable oils. In the preparation of the solution of annatto colour in oil, only the edible vegetable oils shall be used, either singly or in a mixture.

The solution of annatto colour in oils shall be clear and shall remain so on storage in suitable containers at 15°C except for a slight deposit of stearine or shall be in the form of a suspension. The suspension on dilution with hot oil to bring the bixin content to 0.24 per cent shall be a clear solution.

Colour

The colour of solution in amyl acetate at a dilution of 1:1000 (m/v) when measured in a Lovibond Tintometer with a 1 cm Cell Spectrophotometrically/Calorimetrically shall be not less than the following:

Yellow units	5.0
Red units	0.4

or be not less than the colour of the following inorganic solution at a liquid depth of one centimeter which may be employed for matching the stated dilution in a plunger type colorimeter using incident light closely approximating the normal day light:

Potassium Bichromate	0.320 g
Cobalt ammonium sulphate	2.02 g
(CoSO ₄ (NH ₄) ₂ SO ₄ 6H ₂ O) Sulphuric acid, Sp-gr 1.84	2ml
Distilled water	To make solution to one litre

These reagents shall be of the analytical reagent grade. Although the solution retains its tinctorial value for a considerable time, after prolonged storage, its optical clarity shall be examined before use, to ensure that no alteration has taken place.

Note i - Diluted solution of annatto colour in amyl acetate is not stable in colour quality, particularly if exposed to light, and measurement shall be carried out on the diluted solution without undue delay.

(ii) Solution of Annatto Colour in Water for use in Cheese and Other Food Products:

Water soluble annatto colour is prepared by extraction of the outer coating of the seeds with aqueous alkali (sodium or potassium hydroxide). In the preparation of the solution, potable water shall be used. A little quantity (0.5 to 3 per cent) of alkali may be added.

The solution shall be clear and shall remain so on storage in suitable containers at a temperature of 15°C.

Colour

The colour of the solution in 0.1 N sodium hydroxide or potassium hydroxide at a dilution of 1:1000 (m/v) measured in a 1-cm shall be the same as that specified in (i) above.

The material shall conform to the requirements prescribed in Table below:

TABLE

Sl. No. Requirement for Annatto Characteristic	Requirement
1. Carotenoid	
(a) Annatto extract in oil, expressed as bixin, per cent by mass, Min.	0.24
(b) Water-soluble annatto, expressed as norbixin, percent by mass, Min.	0.24
2. Arsenic, mg/kg, Max.	3
3. Lead, mg/kg, Max.	10
4. Copper, mg/kg, Max.	30
5. Heavy metal, mg/kg, Max.	40

(9) Riboflavin

Riboflavin is a yellow to orange-yellow crystalline powder. Melting point about 281°C with decomposition.

Solubility—slightly soluble in water, more soluble in saline solution and in a 10 per cent (w/v) solution of urea, sparingly soluble in alcohol, practically insoluble in chloroform and in solvent ether and soluble in dilute solution of alkali hydroxides.

Synonyms	Vitamin B ₂ , Lactoflavin and Lactoflavine
Color	Yellow to orange-yellow
Class	Isoalloxazine
Chemical Name	6,7-dimethyl-9-(d-1-ribityl)- isoalloxazine
Empirical formula	C ₁₇ H ₂₀ N ₄ O ₆
Molecular Weight	376.38

Identification.—A solution of 1 mg of Riboflavin in 100 ml water is pale greenish yellow in transmitted light, and has an intense yellowish green fluorescence which disappears on the addition of sodium dithionite and mineral acids or alkalies.

Spectrophotometry.—Absorption maxima of aqueous solution shall be at 220 to 225, 266, 371 and 444 mμ.

Specific Rotation.—It shall be determined in a 0.5 per cent w/v solution in a mixture of 1.5 ml of 0.1 N alcoholic solution of potassium hydroxide (free from carbonate) and sufficient freshly boiled and cooled water to produce 10 ml. The specific rotation, when calculated with reference to the substance dried to constant weight in the dark at 105°C, shall be, 122°C.

The material shall have minimum purity of 97.0 per cent.

Maximum limit of metallic impurities shall be:—

Arsenic (as As)	5 p.p.m.
Lead (as Pb)	20 p.p.m.

(10) Ponceau 4R

Common

Common Name	Ponceau 4R
Synonyms	CI Food Red 7, L-Rot No.4, Coccine Nouvelle, Cochineal Red A; EEC Serial No.E 124
Colour of the 0.1 Percent (M/V) solution in distilled water	Red
Colour Index Number (1975)	No. 16255
Class	Monoazo
Chemical Name	Trisodium salt of 1-(4-sulpho-1-naphthylazo) naphthol-6, 8-disulphonic acid
Empirical formula	C ₂₀ H ₁₁ N ₂ O ₁₀ S ₃ Na ₂
Molecular Weight	604.5
Solubility	Soluble in water. Sparingly soluble in Ethanol

The material shall conform to the requirements prescribed in Table below:—

TABLE

Sl. No.	Requirements for Ponceau 4R Characteristic	Requirement
1.	Total dye content, corrected for Sample dried at $105 \pm 1^\circ\text{C}$ for 2 hours, per cent by mass, Min.	85
2.	Loss on drying at 135°C , percent by mass, Max. and Chlorides and Sulphates expressed as sodium salt, per cent by mass, Max.	18
3.	Water insoluble matter, percent by mass, Max.	0.2
4.	Combined ether extracts, percent by mass, Max.	0.2
5.	Subsidiary dyes, percent by mass, Max.	1.0
6.	Dye intermediates, per cent by mass, Max.	0.5
7.	Lead, mg/kg, Max.	10
8.	Arsenic, mg/kg, Max.	3
9.	Heavy metals, mg/kg, Max.	40

It shall be free from mercury, selenium and chromium in any form; aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons, and cyanides;

(11) Carmoisine

Common Name	Carmoisine
Synonyms	Azorubine, C.I. Food Red 3, EEC. Serial No. 122
Colour of the 0.1 Percent (M/V) solution in distilled water	Red
Colour Index Number (1975)	No. 14720
Class	Monoazo
Chemical Name	Disodium salt of 2-(4-sulpho-1-naphthylazo)-1-hydroxy-naphthalene-4-sulphonic acid
Empirical formula	$\text{C}_{20}\text{H}_{12}\text{N}_2\text{O}_7\text{S}_2\text{Na}_2$
Molecular Weight	502.44

General Requirements: The material shall be free from mercury, selenium and chromium in any form, aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons and cyanides.

Carmoisine shall also comply with requirements prescribed in Table below:—

TABLE

Sl. No.	Requirements for Carmoisine Characteristic	Requirement
1.	Total dye content, corrected for Sample dried at $105 \pm 1^\circ\text{C}$ for 2 hours, per cent by mass, Min.	87
2.	Loss on drying at 135°C , percent by mass, Max. and Chlorides and Sulphates expressed as sodium salt, per cent by mass, Max.	13
3.	Water insoluble matter, percent by mass, Max.	0.2
4.	Combined ether extracts, percent by mass, Max.	0.2
5.	Subsidiary dyes, percent by mass, Max.	1.0
6.	Dye intermediates, per cent by mass, Max.	0.5
7.	Lead, mg/kg, Max.	10
8.	Arsenic, mg/kg, Max.	3
9.	Heavy metals, mg/kg, Max.	40

(12) Synthetic Food Colour - Preparation And Mixtures.**Colour Preparation**

A Preparation containing one or more of the permitted synthetic food colours conforming to the prescribed standard alongwith diluents and/or filler materials and meant to be used for imparting colour to food. It may contain permitted preservatives and stabilizers.

The colour preparation would be either in the form of a liquid or powder. Powder preparations shall be reasonably free from lumps and any visible extraneous/foreign matter. Liquid preparations shall be free from sediments.

Only the following diluents or filler materials shall be permitted to be used in colour preparations conforming to the prescribed standards:—

- (1) Potable water
- (2) Edible common salt
- (3) Sugar
- (4) Dextrose Monohydrate
- (5) Liquid glucose
- (6) Sodium sulphate
- (7) Tartaric acid
- (8) Glycerine
- (9) Propylene glycol
- (10) Acetic acid, dilute
- (11) Sorbitol
- (12) Citric acid
- (13) Sodium carbonate and sodium hydrogen carbonate
- (14) Lactose
- (15) Ammonium, sodium and potassium alginates
- (16) Dextrins
- (17) Ethyl acetate
- (18) Starches
- (19) Diethyl ether
- (20) Ethanol
- (21) Glycerol mono, di and tri acetate
- (22) Edible oils and fats
- (23) Isopropyl alcohol
- (24) Bees wax
25. Sodium and ammonium hydroxide
26. Lactic acid
27. Carragenan and gum arabic
28. Gelatin
29. Pectin

Colour Mixtures

A mixture of two or more permitted synthetic food colour conforming to prescribed standards without diluents and filler material and meant to be used for imparting colour to food.

It may contain permitted preservatives and stabilizers.

General Requirements-For Colour Preparation & Colour Mixture. The total Synthetic dye content, per cent by mass (m/v) in the colour preparation or in the mixture shall be declared on the label of the container. In powder preparations the declared value shall be on moisture free basis and in case of liquid preparations on as is basis. The total dye content shall be within the tolerance limits given below on the declared value:

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| (a) Liquid preparation | +15 per cent
-5 per cent |
| (b) Solid preparations | ±7.5 per cent |

The limits of impurities shall be as prescribed in Table below:—

TABLE Limits for Impurities

1. Water insoluble matter, per cent by mass, Max. (on dry basis), Max.	1.0
2. Lead, (as Pb), mg/kg, Max.	10
3. Arsenic, (as As) mg/kg, Max.	3.0
4. Heavy metals, mg/kg, Max.	40

It shall be free from mercury, copper and chromium in any form; aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons, polycyclic aromatic hydrocarbon, 2-naphthyl aminobenzidine, amino-4-dipheyl (xenylamine) or their derivatives and cyanides.

The total coal tar dye content percent by mass (m/m) in colour preparation or in mixture shall be declared on the table of the container. In powder preparation, the declared value shall be on moisture free basis and in case of liquid preparation on 'as is basis' and the total dye content shall within -- + 15 percent of the declared value. Colour preparation and colour mixture shall also comply with the following requirements namely: —

Sl. No.	Characteristics	Requirements
1	Water insoluble matter, percent by mass	Not more than 1.0
2	Arsenic as (As), parts per million	Not more than 3
3	Lead as (Pb) parts per million	Not more than 10

(13) Brilliant Blue Fcf

Brilliant Blue FCF is hydroscopic in nature and its shade changes with different pH. Suitable precautions should, therefore, be taken in packing the colour.

Colour Brilliant Blue FCF is described below, namely:—

Common Name	Brilliant Blue FCF
Synonyms	C.I. Food Blue FD and C Blue No. 1 Blue brilliant FCF
Colour	Blue
Colour Index Number (1975)	No.42900
Class	Triarymethane
Chemical Name	Disodium salt of alpha 4-(N- ethylbeta sulfobenzylamino)-phenyl] alpha [4-(N-ethyl-3-Sulfonatobenzylimino)cyclohexa-2, 5-dienylidene] toluene-2-sulfonate
Empirical formula	C ₁₇ H ₁₄ N ₂ Ha ₂ O ₉ S ₂
Molecular Weight	792.86

General requirements: The material shall conform to the requirement prescribed in Table Below, namely:—

Table for Brilliant Blue FCF

S. No.	Characteristics	Requirements
(i)	Total dye content, corrected for Sample dried at $105 \pm 1^\circ\text{C}$ for 2 hours, percent by Mass, Minimum	85
(ii)	Loss on drying at 135°C , and Chlorides and Sulphates expressed as sodium salt, per cent by Mass, Maximum	15
(iii)	Water insoluble matter, percent by Mass, Maximum	0.2
(iv)	Combined ether extracts, percent by Mass, Maximum	0.2
(v)	Subsidiary dyes, percent by Mass, Maximum	3
(vi)	Dye intermediates, percent by Mass, Max.	
	(a) O, sulpho-benzaldehyde, Maximum	1.5
	(b) N-N' ethyl-benzyl-aniline-3-sulphonic acid, Maximum	0.3
	(c) Leuco base, percent by Mass, Maximum	5
(vii)	Heavy metals, (as Pb), mg/kg, Maximum	40
	Lead, mg/kg, Maximum	10
	Arsenic, mg/kg, Maximum	3
	Chromium, mg/kg, Maximum	50

Note:- The material shall be free from aromatic amines, aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons and cyanides.

(14) Fast Green FCF:

Fast Green FCF is hygroscopic in nature and its shade changes with different pH. Suitable precautions should, therefore, be taken in packing the colour.

Fast Green FCF is described below, namely:—

Common Name	Fast Green FCF
Synonyms	C.I. Food Green 3, FD and CGreen No.3, Vert Solide FCF
Class	Triarylmethane
Colour	Green
Colour Index	(1975) No.42053
Chemical Name	Disodium salt of 4-[4-(N-ethyl-p-sulphobenzylamino)-phenyl-(4-hydroxy-2-sulphonumphenyl)-methylene]-(N-ethyl-N-p-sulphobenzyl 2, 5-cyclohexadienimine).
Empirical Formula	$\text{C}_{37}\text{H}_{34}\text{O}_{10}\text{N}_2\text{S}_2\text{Na}_2$
Molecular Weight	808.86
Requirements	The material shall conform to the requirement prescribed in Table below, namely:—

Table For Fast Green FCF

Sl. No.	Characteristic	Requirement
(i)	Total dye content, corrected for Sample dried at $105 \pm 1^\circ\text{C}$ for 2 hours, percent by mass, Minimum	85
(ii)	Loss on drying at 135°C , and, percent by Mass, Maximum and chlorides and Sulphates expressed as sodium salt, percent by mass, Maximum	13
(iii)	Water insoluble matter, percent by Mass, Maximum	0.2
(iv)	Combined ether extracts, percent by Mass, Max	0.2
(v)	Subsidiary dyes, percent by mass, Maximum	1.0
(vi)	Organic compound other than colouring matter uncombined intermediates and products of side reactions	

Sl. No.	Characteristic	Requirement
(a)	Sum of 2-, 3-, 4-formyl benzene sulphonic acid, sodium salts, percent by Mass, Maximum	0.5
(b)	Sum of 3- and 4-[ethyl (4-sulphophenyl) amino methyl benzene sulphonic acid, disodium salts, Percent by Mass, Maximum	0.3
(c)	2-formyl-5-hydroxybenzene sulphonic acid sodium salt, percent by Mass, Maximum	0.5
(d)	Leuco base, percent by Mass, Maximum	5.0
(e)	Unsulphonated primary aromatic amines (calculated as aniline), percent by Mass, Maximum	0.01
(vii)	Lead, mg/kg, Maximum	10
(viii)	Arsenic, mg/kg, Maximum	3
(ix)	Chromium, mg/kg, Maximum	50
(x)	Mercury, mg/kg, Maximum	Absent
(xi)	Heavy metals, mg/kg, Maximum	40

Note:- The material shall be free from aromatic nitro compounds, aromatic hydrocarbons and cyanides

(15) Aluminium Lake of Sunset Yellow FCF Food Yellow No.5 Aluminium Lake is a fine orange yellow water soluble, odourless powder. It is prepared by precipitating Sunset Yellow FCF (conforming to specification under 10.02 of Appendix C of these Regulations on to a substratum of Alumina.

Chemical Name - Sunset Yellow FCF Aluminium Lake -6, hydroxy-5 (4-sulphophenylazo)-2 Naphthalenesulphonic acid, Aluminium Lake.

Synonym - CI Pigment Yellow, 104, FD and C Yellow No. 6, Aluminium Lake (USA), Food Yellow No. 5 Aluminium Lake (Japan).

(1) Sunset yellow dye used in preparation of lake colour shall conform to specifications laid down under table 2 of these Regulations.

(2)	Pure dye content of Aluminium Lake weight by weight	not less than 17 percent
(3)	Substratum of Aluminium oxide	not more than 83 percent.
(4)	Aluminium content in the lake weight by weight	not more than 44 percent
(5)	Sodium chlorides and sulphates (as sodium salts)	not more than 2.0 percent
(6)	Inorganic matter (HCl insoluble)	not more than 0.5 percent
(7)	Lead (as Pb)	not more than 10 ppm
(8)	Arsenic (as As)	not more than 3 ppm

Alumina used in colour shall conform to following, namely:—

(a) Identity: Alumina (dried as aluminium hydroxide) is a white, odourless, tasteless, amorphous powder consisting essentially of Aluminium hydroxide ($\text{Al}_2\text{O}_3 \cdot x \text{H}_2\text{O}$).

(b) Specifications: Alumina (dried aluminium hydroxide) shall conform to the following specifications, namely:—

(i)	Acidity or alkalinity	Agitate 1 gm with 25ml of water and filter. The filtrate shall be neutral to litmus paper
(ii)	Lead (as Pb)	not more than 10 parts per million
(iii)	Arsenic (as As)	not more than 1 parts per million
(iv)	Mercury (as Hg)	not more than 1 parts per million
(v)	Aluminium oxide (Al_2O_3)	not less than 50 percent

Solubility: Lakes are insoluble in most solvents. They are also insoluble in water in pH range from 3.5-9.0 but outside this range and lake substrate tends to dissolve releasing the captive dye.

CHAPTER 7

PROHIBITION AND RESTRICTIONS ON SALES

Part 7.1 Sale of certain admixtures prohibited**Regulation 7.1.1**

Notwithstanding the provisions of **Part 4.7** no person shall either by himself or by any servant or agent sell—

- (1) cream which has not been prepared exclusively from milk or which contains less than 25 per cent. of milk fat;
- (2) milk which contains any added water;
- (3) ghee which contains any added matter not exclusively derived from milk fat;
- (4) skimmed milk (fat abstracted) as milk;
- (5) a mixture of two or more edible oils as an edible oil;
- (6) vanaspati to which ghee or any other substance has been added;
- (7) turmeric containing any foreign substance;
- (8) mixture of coffee and any other substance except chicory;
- (9) dahi or curd not prepared from boiled, pasteurised or sterilized milk;
- (10) milk or a milk product specified in **Chapter 5** containing a substance not found in milk, except as provided in the regulations.

Provided that the Central Government or the Food Authority may, by notification in the Official Gazette exempt any preparations made of soluble extracts of coffee from the operation of this regulation.

Provided further that proprietary food articles relating to **Regulation 7.1.1(8)** shall be exempted from the operation of this Regulation

Provided further that in respect of **Regulation 7.1.1(5)** a maximum tolerance limit of 10 red units in one cm. cell on Lovibond scale is permitted when the oil is tested for Halphen's test without dilution, that is to say, by shaking 5 ml. of the sample with 5 ml. of sulphur solution (one per cent (w/v) solution of sulphur in carbon-di-sulphide mixed with equal volume of amyl alcohol), in a closed system (test tube 250 x 25cm.) heating in hot water (70°C- 800°C) for a few minutes with occasional shaking until carbon-di-sulphide is boiled off and the sample stops foaming and then placing the tube on saturated brine bath, capable of being regulated at 110°C-115°C for 2.5 hours

Provided also that prohibition in **Regulation 7.1.1 (5)** shall remain inoperative in respect of admixture of any two edible vegetable oils as one edible vegetable oil, where –

(a) the proportion by weight of any vegetable oil used in the admixture is not less than 20 per cent. by weight; and

(b) the admixture of edible vegetable oils, is processed or packed and sold, by the Department of Civil Supplies, Government of India (Directorate of Vanaspati, Vegetable Oils and Fats) or by the agencies in public, private or Joint Sector authorized by the Department, or by the National Dairy Development Board or by the State Cooperative Oilseeds Growers Federation or Regional and District Cooperative Oilseeds Growers Union set up under National Dairy Development Board's Oilseeds and Vegetable Oil Project or by the Public Sector undertakings of Central and State Governments, in sealed packages weighing not more than 15 litres under Agmark Certification Mark compulsorily and bearing the label declaration as laid down in the **Regulation 4.4.2 (11)** and

(c) the quality of each edible oil used in the admixture conforms to the relevant standard prescribed by these regulations

Part 7.2: Restriction on use of certain ingredient:**Regulation 7.2.1:**

No person in any State shall, with effect from such date as the state government concerned may by notification in the official gazette specify in this behalf, sell or offer or expose for sale, or have in his possession for the purpose of sale, under any description or for use as an ingredient in the preparation of any article of food intended for sale:—

- (a) Kesari gram (*Lathyrus sativus*) and its products.

- (b) Kesari dal (*Lathyrus sativus*) and its products.
- (c) Kesari dal flour (*Lathyrus sativus*) and its products.
- (d) a mixture of Kesari gram (*Lathyrus sativus*) and Bengal-gram (*Cicer arietinum*) or any other gram.
- (e) A mixture of Kesari dal (*Lathyrus sativus*) and Bengal-gram dal (*Cicer arietinum*) or any other dal.
- (f) a mixture of Kesari dal (*Lathyrus sativus*) flour and Bengal-gram (*Cicer arietinum*) flour or any other flour.

Explanation.—The equivalent of kesari gram in some of the Indian Languages are as follows:—

- | | |
|--------------|--|
| 1. Assamese | Khesari, Teora. |
| 2. Bengali | Khesari, Teora, Kassur, Batura. |
| 3. Bihari | Khesari, Teora, Kassur, Batura. |
| 4. English | Chikling vetch. |
| 5. Gujarati | Lang. |
| 6. Hindi | Khesari, Kessur, Kesari, Kassartiuri, Batura, Chapri, Dubia, Kansari, Kesori, Latri, Tinra, Tiuri, Kassor. |
| 7. Kannada | Laki Bele, Kessari Bele. |
| 8. Malayalam | Kesari, Lanki, Vattu. |
| 9. Tamil | Muku. |
| 10. Marathi | Lakheri, Batri, Lakhi, Lang, Mutra, Teora, Botroliki-dal, Lakh. |
| 11. Oriya | Khesra, Khesari, Khesari dal. |
| 12. Persian | Masang. |
| 13. Punjabi | Kisari, Chural, Karas, Karil, Kasa Kesari, Chapa. |
| 14. Sanskrit | Sandika, Triputi. |
| 15. Sindhi | Matter. |
| 16. Telugu | Lamka |

Part 7.3 Prohibition and Restriction on sale of certain products

Regulation 7.3.1: Prohibition on sale of food articles coated with mineral oil: No person shall sell or offer or expose for sale or have in his premises for the purpose of sale under any description, food articles which have been coated with mineral oil, except where the addition of mineral oil is permitted in accordance with the standards laid down in these Regulations and Chapter 5.

Regulation 7.3.2: Restriction on sale of Carbia Callosa and Honey dew: Carbia Callosa and Honey dew shall be sold only in sealed containers bearing Agmark seal.

Regulation 7.3.3: Food resembling but not pure honey not be marketed as honey: No person shall use the word 'honey' or any word, mark, illustration or device that suggests honey on the label or any package of, or in any advertisement for, any food that resembles honey but is not pure honey.

Regulation 7.3.4: Product not to contain any substance which may be injurious to health: Tobacco and nicotine shall not be used as ingredients in any food products.

Regulation 7.3.5: Prohibition of use of carbide gas in ripening of fruits: No person shall sell or offer or expose for sale or have in his premises for the purpose of sale under any description, fruits which have been artificially ripened by use of acetylene gas, commonly known as carbide gas.

Regulation 7.3.6: Sale of Fresh Fruits and Vegetables: The Fresh Fruits and Vegetables shall be free from rotting and free from coating of waxes, mineral oil and colours.

Provided that fresh fruits may be coated with bees wax (white and yellow) or carnauba wax or shellac wax at level not exceeding Good Manufacturing Practices under proper label declaration as provided in Regulation 4.4.5 (44)

Regulation 7.3.7: Sale or use for sale of admixtures of ghee or butter prohibited: No person shall sell or have in his possession for the purpose of sale or for use as an ingredient in the preparation of an article of food for sale a mixture of ghee or butter and any substance

(1) prepared in imitation of or as a substitute for ghee or butter, or

(2) consisting of or containing any oil or fat which does not conform to the definition of ghee;

Provided that where a mixture prohibited by this regulation is required for the preparation of an article of food, such mixture shall be made only at the time of the preparation of such article of food.

Regulation 7.3.8: Restriction on sale of ghee having less Reichert value than that specified for the area where such ghee is sold.

(1) The ghee having less Reichert value and a different standard for Butyro-refractometer reading at 40° C than that specified for the area in which it is imported for sale or storage shall not be sold or stored in that area except under the 'AGMARK' seal:

PROVIDED that such ghee may be (i) sold loose, after opening the 'AGMARK' sealed container, in quantities not exceeding two kilograms at a time, and (ii) used in the preparation of confectionery (including sweetmeats).

(2) A person selling:—

(i) such ghee in the manner specified in Regulation 7.3.8 (1) and

(ii) confectionery (including sweetmeats) in the preparation of which such ghee is used, shall give a declaration, in the Form B, Appendix C to the Food Safety Officer when a sample thereof is taken by him for analysis under Section 47 of the Act and also to a purchaser desiring to have the sample analysed under Section 40 of the Act.

(iii) If on analysis such sample is found to be conforming to the standards of quality prescribed for the area where it is alleged to have been produced, the ghee shall not be deemed to be adulterated by reason only that it does not conform to the standards of quality prescribed for the area where it is sold.

Regulation 7.3.9 : Restriction on sale of Til Oil produced in Tripura, Assam and West Bengal.

Til Oil (Sesame Oil) obtained from white sesame seeds, grown in Tripura, Assam and West Bengal having different standards than those specified for til oil shall be sold in sealed containers bearing Agmark label. Where this til oil is sold or offered for sale without bearing an Agmark label, the standard given for til oil shall apply.

Regulation 7.3.10: Special provisions relating to vegetable oil and fat

(1) No vegetable oil other than those specified under the list below or oil or fat of animal or mineral origin shall be used in the manufacture of the products or shall otherwise be present therein;

List of vegetable oils Vanaspati shall be prepared from:

- (a) Coconut oil
- (b) Cottonseed oil
- (c) Dhupa oil
- (d) Groundnut oil
- (e) Kokrum oil
- (f) Linseed oil
- (g) Mahua oil

- (h) Maize (Corn) oil
- (i) Mango kernel oil
- (j) Mustard/Rapeseed oil
- (k) Nigerseed oil
- (l) Palm oil
- (m) Phulwara oil
- (n) Rice bran oil
- (o) Sunflower (Kard/seed) oil
- (p) Salseed oil (up to 10%)
- (q) Sesame oil
- (r) Soyabean oil
- (s) Sunflower oil
- (t) Watermelon seed oil
- (u) Vegetable oils imported for edible purposes:

(2) No vegetable oil shall contain any harmful colouring, flavouring or any other matter deleterious to health;

(3) No colour shall be added to hydrogenated vegetable oil unless so authorized by Food Authority, but in no event any colour resembling the colour of ghee shall be added. If any flavour is used, it shall be distinct from that of ghee, in accordance with a list of permissible flavours and such quantities as may be prescribed by the Food Authority

(4) No anti-oxidant, synergist, emulsifier or any other such substance be added to any vegetable oil except with the prior sanction of the Food Authority

(5) No person shall sell or expose for sale, or distribute, or offer for sale, or dispatch, or deliver to any person for the purpose of sale any edible oil –

(a) Which does not conform to the standards of quality as provided in the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) and rules/regulations made there under; and

(b) Which is not packed in a container, marked and labelled in the manner as specified in FSSAI regulations

Provided that the State Government may, in the public interest, for reasons to be recorded in writing, in specific circumstances and for a specific period by a notification in the Official Gazette, exempt any edible oil from the provisions of this Act.

(6) Restriction on the use of solvent

No solvent other than n-Hexane (Food Grade) shall be used in the extraction of cocoa butter, oils and fats and edible soya flour.

The quantity solvent mentioned in the column (1) of the Table below, in the food mentioned in column (2) of the said Table, shall not exceed the tolerance limits prescribed in column (3) of the said Table:

Name of Solvent	Article of food	Tolerance limits mg/kg (ppm)
Hexane (Food Grade)	(a) Refined solvent extracted cocoa butter	5.00
	(b) Refined solvent extracted oils and fats	5.00
	(c) solvent extracted edible soya flour	10.00

Regulation 7.3.11 Restriction on sale of Kangra tea.

Kangra tea shall be sold or offered for sale only after it is graded and marked in accordance with the provisions of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) and the regulations made thereunder.

Regulation 7.3.12: Condition for sale of flavoured tea: Flavoured tea shall be sold or offered for sale only by those manufacturers who are registered with Tea Board. Registration No. shall be mentioned on the label. It shall be sold only in packed conditions with label declaration as provided in the Regulation 4.4.5 (23).

Regulation 7.3.13: Restriction on sale of common salt – No person shall sell or offer or expose for sale or have in his premises for the purpose of sale, the common salt, for direct human consumption unless the same is iodized:

Provided that common salt may be sold or exposed for sale or stored for sale for iodization, iron fortification, animal use, preservation, manufacturing medicines, and industrial use, under proper label declarations, as specified in the Regulation 4.4.5 (21 & 42).

Regulation 7.3.14: Use of flesh of naturally dead animals or fowls prohibited.

No person shall sell or use as an ingredient in the preparation of any article of food intended for sale, the flesh of any animal or fowl which has died on account of natural causes.

Regulation 7.3.15: Special provisions relating to Milk

(1) The Authority shall have power to issue direction relating to any restriction or restraint on free interstate movement of milk and milk products

(2) The Food Safety Commissioner may, if satisfied that it is necessary to do so to maintain or increase the supply of liquid milk in any region, direct by order that for the period mentioned in the said order, the distribution of liquid milk or the production of any milk product by any class or category of producers or manufacturers thereof shall be restricted in such manner as may be specified in the order, provided that no such order shall remain in force for more than 90 days at a time. In making this restriction, the Commissioner of Food Safety should have regard to following factors:

- (i) The availability of liquid milk in the region;
- (ii) Demand for liquid milk by general public in the region;
- (iii) Availability of skimmed milk powder and white butter for reconstitution into liquid milk for dairy plants;
- (iv) The inter se importance of liquid milk and the concerned milk products proposed to be restricted and;
- (v) Any other factors relevant for maintaining liquid milk supply.

Regulation 7.3.16: Restrictions relating to conditions for sale

(1) No person shall store, expose for sale or permit the sale of any insecticide in the same premises where articles of food are stored, manufactured or exposed for sale:

Provided that nothing in this regulation shall apply to the approved household insecticides which have been registered as such under the Insecticides Act 1968 (46 of 1968).

Explanation.—For the purpose of this regulation, the word ‘insecticide’ has the same meaning as assigned to it in the Insecticides Act, 1968 (46 of 1968).

(2) No person shall sell or serve food in any “commercial establishment” in plastic articles used in catering and cutlery, unless the plastic material used in catering and cutlery articles, conform to the food grade plastic, specified in these regulations.

Explanation :- For the purpose of the Regulation 7.3.16 (2), “commercial establishment” means any establishment, called by whatever name, being run\ managed by any person or by any authority of the Government\ Semi-Government or by any corporate\ registered body which deals in the business of selling or serving food”.

(3) Iron fortified common salt shall be sold only in high density polyethylene bag (HDPE) 14 mesh, density 100 kg/m³, unlaminated) package which shall bear the label as specified in the Regulation 4.4.5 (21 & 42).

(4) Table iodized salt or table iron fortified common salt containing anticaking agent shall be sold only in a package which shall bear the labels as specified in the Regulation 4.4.5 (20)

(5) Dried Glucose Syrup containing sulphur-dioxide exceeding 40 ppm shall be sold only in a package which shall bear the label as specified in the Regulation 4.4.5 (22)

(6) No person shall manufacture, sell, store or exhibit for sale, an infant milk food, infant formula and milk cereal based weaning food, processed cereal based weaning food and follow up formula except under Bureau of Indian Standards Certification Mark.

(7) Condensed milk sweetened, condensed skimmed milk sweetened, milk powder, skimmed milk powder, partly skimmed milk powder and partly skimmed sweetened condensed milk shall not be sold except under Indian Standards Institution Certification Mark.

(8) Every package of cheese (hard), surface treated with Natamycin, shall bear the label as specified in the Regulation 4.4.5 (33).

(9) No person shall sell protein rich atta and protein rich maida except in packed condition mentioning the names of ingredients on the label.

(10) No person shall sell sal-seed fat for any other purpose except for BAKERY AND CONFECTIONERY and it shall be refined and shall bear the label declaration as specified in the Regulation 4.4.5 (19).

(11) No person shall sell confectionery weighing more than 500 gms. except in packed condition and confectionery sold in pieces shall be kept in glass or other suitable containers.

Explanation.—for the purposes of Regulation 7.3.16 (11) "Confectionery, shall mean sugar boiled confectionery, lozenges and chewing gum and bubble gum";

(12) All edible oils, except coconut oil, imported in crude, raw or unrefined form shall be subjected to the process of refining before sale for human consumption. Such oil shall bear a label declaration as laid down in the Regulation 4.4.2

(13) The Blended Edible Vegetable Oils shall not be sold in loose form. It shall be sold in sealed package weighing not more than 15 litres. The container having blended edible vegetable oil shall be tamper proof. It shall also not be sold under the common or generic name of the oil used in the blend but shall be sold as 'Blended Edible Vegetable Oil. The sealed package shall be sold or offered for sale only under AGMARK certification mark bearing the label declarations as provided in the Regulations besides other labelling requirements under the Regulation 4.4.2.

(14) Coloured and flavoured table margarine shall only be sold in a sealed package weighing not more than 500 gms, with a label declaring addition of colour and flavour as required under these regulations.

(15) The fat spread shall not be sold in loose form. It shall be sold in sealed packages weighing not more than 500 gms. The word 'butter' shall not be associated while labelling the product. The sealed package shall be sold or offered for sale only under AGMARK Certification mark bearing the label declaration as provided under Regulation 4.4.2 besides other labelling requirements under these regulations.

(16) No person shall sell compounded asafoetida exceeding one kilogram in weight except in a sealed container with a label.

(17) No person shall sell powdered spices condiments except 'under packed conditions.

Explanation :- For the purpose of Regulation 7.3.16 (17) "Spices and Condiments" means the spices and condiments as specified in Part 5.9.

(18) The katha prepared by bhatti method shall be conspicuously marked as "Bhatti Katha"

(19) No person shall manufacture, sell or exhibit for sale packaged drinking water except under the Bureau of Indian Standards Certification Mark.

(20) No person shall manufacture, sell or exhibit for sale mineral water except under the Bureau of Indian Standards Certification Mark”;

Explanation: - For the purpose of Regulation 7.3.16 (20), the expression “mineral water” shall have the same meaning as assigned to it in the Regulation 5.9.7

(21) No person shall sell any food product wherein artificial sweetener is permitted under these regulations, except under packed condition and as per the labelling requirements prescribed under the Regulation 4.4.5 (24, 25, 26, 28 & 29)

(22) Conditions for sale of irradiated food.- All irradiated food shall be sold in pre-packed conditions only. The type of packaging material used for irradiated food for sale or for stock for sale or for exhibition for sale or for storage for sale shall conform to the packaging and labelling requirements specified in the Regulation 4.4.4.

CHAPTER 8

CONTAMINANTS, TOXINS AND RESIDUES

Part 8.1 : METAL CONTAMINANTS

Regulations 8.1.1

(1) Chemicals described in monographs of the Indian Pharmacopoeia when used in foods, shall not contain metal contaminants beyond the limits specified in the appropriate monographs of the Indian Pharmacopoeia for the time being in force.

(2) Notwithstanding the provisions of Regulation 8.1.1 (1), no article of food specified in Column 2 of the table below shall contain any metal specified in excess of the quantity specified in Column 3 of the said table :

Table

Name of the metal contaminants	Article of food	Parts per Million by weight
(1)	(2)	(3)
(1) Lead	(i) Beverages	
	Concentrated soft drinks (but not including concentrates used in the manufacture of soft drinks)	0.5
	Fruit and vegetable juice (including tomato juice, but not including lime juice and lemon juice)	1.0
	Concentrates used in the manufacture of soft drinks, lime juice and lemon juice	2.0
	(ia) Baking powder	10
	(ib) Edible oils and fats	0.5
	(ic) Infant Milk substitute and Infant foods	0.2
	(id) Turmeric whole and powder	10.0
	(ii) Other foods	
	Anhydrous dextrose and dextrose monohydrate, refined white sugar (sulphated ash content not exceeding 0.03 per cent)	0.5
	Ice-cream, iced lollies and similar frozen Confections	1.0
	Canned fish, canned meats, edible gelatin, meat extracts and hydrolysed protein, dried or dehydrated vegetables (other than onions)	5.0

(1)	(2)	(3)
	All types of sugar, sugar syrup, invert sugar and direct consumption coloured sugars with sulphated ash content exceeding 1.0 per cent	5.0
	Raw sugars except those sold for direct consumption or used for manufacturing purpose other than the manufacture of refined sugar.	5.0
	Edible molasses, caramel liquid and solid glucose and starch conversion products with a sulphated ash content exceeding 1.0 per cent	5.0
	Cocoa powder	5.0 on the dry fat free Substance
	Yeast and yeast products	5.0 on the dry Matter
	Tea, dehydrated onions, dried herbs and spices flavourings, alginic acid, alginates, agar, carrageen and similar products derived from seaweed	10.0 on the dry matter
	Liquid pectin, chemicals not otherwise specified, used as ingredients or in the preparation or processing of food	10.0
	Food colouring other than caramel	10.0 on the dry colouring matter
	Solid pectin	50
	Hard boiled sugar confectionery	2.0
	Iron fortified common salt	2.0
	Corned beef, luncheon meat, Cooked Ham, Chopped meat, Canned chicken, Canned mutton and Goat meat and other related meat products.	2.5
	Brewed Vinegar and Synthetic Vinegar	Nil
	(iii) Foods not specified	2.5
(2) Copper	(i) Beverages	
	Soft drinks excluding concentrates and Carbonated water	7.0
	Carbonated water	1.5
	Toddy	5.0
	Concentrates for soft drinks	20.0
	(ii) Other Foods	
	Chicory-dried or roasted, coffee beans, flavorings,	30.0
	Colouring	30.0 on dry colouring matter
	Edible gelatin	30.0
	Tomato ketchup	50.0 on the dried total solids
	Yeast and yeast products	60.0 on the dry matter
	Cocoa powder	70.0 On the fat free substance
	Tomato puree, paste, powder, juice and cocktails	100.0 on the dried tomato solid

(1)	(2)	(3)
	Tea	150.0
	Pectin-solid	300.0
	Hard boiled sugar confectionery	5.0
	Iron Fortified Common Salt	2.0
	Turmeric whole and powder	5.0
	Juice of orange, grape, apple, tomato, pineapple and lemon	5.0
	Pulp and pulp products of any fruit	5.0
	Infant milk substitute and Infant foods	15.0(But not less than 2.8)
	Brewed Vinegar and Synthetic vinegar	Nil
	Caramel	20
	(iii) Foods not specified	30.0
(3) Arsenic	(i) Milk	0.1
	(ii) Beverages :	
	Soft drink intended for consumption after dilution except carbonated water	0.5
	Carbonated water	0.25
	Infant Milk substitute and Infant foods	0.05
	Turmeric whole and powder	0.1
	Juice of orange, grape, apple, tomato, pineapple and lemon	0.2
	Pulp and pulp products of any fruit	0.2
	Preservatives, anti-oxidants, emulsifying and stabilising agents and synthetic food colours	3.0 on dry matter
	Ice-cream, iced lollies and similar frozen confections	0.5
	Dehydrated onions, edible gelatin, liquid pectin	2.0
	Chicory-dried or roasted	4.0
	Dried herbs, finings and clearing agents, solid pectin all grades, spices	5.0
	Food colouring other than synthetic colouring, riboflavin	5.0 on dry colouring matter
	Hard boiled sugar confectionery	1.0
	Iron Fortified Common Salt	1.0
	Brewed Vinegar and Synthetic Vinegar	0.1
	(iii) Foods not specified	1.1
(4) Tin	(i) Processed and canned products	250.0
	(i-a) Hard boiled sugar confectionery	5.0
	(i-aa) Jam, Jellies and Marmalade	250
	Juice of orange, apple, tomato, pineapple and lemon	250
	Pulp and pulp products of any fruit	250
	(i-b) Infant Milk substitute and Infant foods	5.0
	(i-c) Turmeric whole and powder	Nil
	(i-d) Corned beef, Luncheon meat, Cooked Ham, Chopped meat, Canned chicken, Canned mutton and Goat meat	250

(1)	(2)	(3)
	(ii) Foods not specified	250
(5) Zinc	(i) Ready-to-drink beverages	5.0
	Juice of orange, grape, tomato, pipeapple and lemon	5.0
	Pulp and pulp products of any fruit	5.0
	(i-a) Infant milk substitute and Infant foods	50.0 (but) not less than 25.0)
	(ii) Edible gelatin	100.0
	(ii-a) Turmeric whole and powder	25.0
	(iii) Fruit and Vegetable products	50.0
	(iii-a) Hard boiled sugar confectionery	5.0
	(iv) Foods not specified	50.0
(6) Cadmium	(i) Infant Milk substitute and Infant foods	0.1
	(ii) Turmeric whole and powder	0.1
	(iii) Other foods	1.5
(7) Mercury	Fish	0.5
	Other foods	1.0
(8) Methyl Mercury (calculated as the element)	All foods	0.25
9. Chromium	Refined Sugar	20 ppb
(10) Nickel	All hydrogenated, patially hydrogenated, interesterified vegetable oils and fats such as vanaspati, table margarine, bakery and industrial margarine, bakery shortening, fat spread and partially hydrogenated soyabean oil	1.5

Part: 8.2 Crop contaminants and naturally occuring toxic substances

Regulation 8.2.1

1) Crop contaminant means any substance not intentionally added to food, but which gets added to articles of food in the process of their production (including operations carried out in crop husbandry, animal husbandry and veterinary medicine), manufacture, processing, preparation, treatment, packing, packaging transport or holding of articles of such food as a result of environmental contamination.

2) No article of food specified in column (2) of the Table below shall contain any crop contaminant specified in the corresponding entry in column (1) thereof in excess of quantities specified in the corresponding entry in column (3) of the said table :

Sl No	Name of the Contaminants	Article of Food	Limit µg/kg
1.	Aflatoxin	All articles of food	30
2.	Aflatoxin M ₁	Milk	0.5
3.	Patulin	Apple juice & Apple juice ingredients in other beverages	50
4.	Ochratoxin A	Wheat, barley & rye	20

3) Naturally Occurring Toxic Substances.

The toxic substances specified in column (1) of the Table below, which may occur naturally in any article of food, shall not exceed the limit specified in the corresponding entry in column (2) of the said Table :—

S.No	Name of substance	Maximum limit
1	Agaric acid	100ppm
2	Hydrocyanic acid	5ppm
3	Hypericine	1ppm
4	Saffrole	10ppm

Part 8.3: Residues**Regulation 8.3.1: Restriction on the use of insecticides.**

(1) Subject to the Provisions of Regulation 8.3.1 (2), no insecticides shall be used directly on articles of food:

PROVIDED that nothing in this regulation shall apply to the fumigants which are registered and recommended for use as such on articles of food by the Registration Committee, constituted under section 5 of the Insecticides Act, 1968 (46 of 1968).

(2) The amount of insecticide mentioned in Column 2 on the foods mentioned in column 3, shall not exceed the tolerance limit prescribed in column 4 of the Table given below :

Sl.No.	Name of Insecticides	Food (kg.ppm)	Tolerance limit mg
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	Aldrin, dieldrin (the limits apply to aldrin and dieldrin singly or in any combination and are expressed as dieldrin)	Foodgrains	0.01
		Milled Foodgrains	Nil
		Milk and Milk products	0.15 (on a fat basis)
		Fruits and Vegetables	0.1
		Meat	0.2
		Eggs	0.1 (on a shell free basis)
(2)	Carbaryl	Fish	0.2
		Food grains	1.5
		Milled food grains	Nil
		Okra and leafy vegetables	10.0
		Potatoes	0.2
		Other vegetables	5.0
		Cottonseed (whole)	1.0
		Maize cob (kernels)	1.0
		Rice	2.50
		Maize	0.50
		Chillies	5.00
3.	Chlordane (residue to be measured as cis plus trans chlordane)	Food grains	0.02
		Milled food grains	Nil
		Milk and milk products	0.05 (on a fat basis)
		Vegetables	0.2

(1)	(2)	(3)	(4)
		Fruits	0.1
		Sugar beet	0.3
4.	D.D.T. (The limits apply to DDT, DDD and DDE singly or in any combination)	Milk and milk products	1.25 (on a fat basis)
		Fruits and vegetables including potato	3.5
		Meat, poultry and fish	7.0 (on a whole product basis)
		Eggs	0.5 (on a shell free basis)
5.	D.D.T. (singly)	Carbonated Water	0.001
6.	D.D.D. (singly)	Carbonated Water	0.001
7.	D.D.E. (singly)	Carbonated Water	0.001
8.	Diazinon	Foodgrains	0.05
		Milled foodgrains	Nil
		Vegetables	0.5
9.	Dichlorvos (content of di-chloroacetaldehyde (D.C.A.) be reported where possible)	Foodgrains	1.0
		Milled foodgrains	0.25
		Vegetables	0.15
		Fruits	0.1
10.	Dicofol	Fruits and Vegetables	5.0
		Tea (dry manufactured)	5.0
		Chillies	1.0
11.	Dimethoate (residue to be determined as dimethoate and expressed as dimethoate)	Fruits and Vegetables	2.0
		Chillies	0.5
12.	Endosulfan (residues are measured and reported as total of endosulfan A and B and endosulfan-sulphate)	Fruits and Vegetables	2.0
		Cottonseed	0.5
		Cottonseed oil (crude)	0.2
		Bengal gram	0.20
		Pigeon Pea	0.10
		Fish	0.20
		Chillies	1.0
		Cardamom	1.0
13.	Endosulfan A	Carbonated Water	0.001
14.	Endosulfan B	Carbonated Water	0.001
15.	Endosulfan-Sulphate	Carbonated Water	0.001
16.	Fenitrothion	Foodgrains	0.02
		Milled foodgrains	0.005
		Milk and Milk Products	0.05 (on a fat basis)
		Fruits	0.5
		Vegetables	0.3
		Meat	0.03

(1)	(2)	(3)	(4)
17.	Heptachlor (combined residues of heptachlor and its epoxide to be determined and expressed as Heptachlor)	Foodgrains Milled foodgrains Milk and Milk Products Vegetables	0.01 0.002 0.15 (on a Fat basis) 0.05
18.	Hydrogen cyanide	Foodgrains Milled foodgrains	37.5 3.0
19.	Hydrogen Phosphide	Foodgrains Milled foodgrains	Nil Nil
20.	Inorganic bromide (determined and expressed as total bromide From all sources)	Foodgrains Milled Foodgrains Fruits Dried fruits Spices	25.0 25.0 30.0 30.0 400.00
21.	Hexachlorocycle hexane and its Isomers	Rice grain unpolished	0.10
	(a) Alfa (α) Isomer:	Rice grain polished Milk (whole) Fruits and vegetable Fish Carbonated Water	0.05 0.05 1.00 0.25 0.001
	(b) Beta (β) Isomer :	Rice grain Unpolished Rice grain polished Milk (whole) Fruits and vegetable Fish Carbonated Water	0.10 0.05 0.02 1.00 0.25 0.001
	(c) Gamma (γ) Isomer (Known as Lindane)	Food grains except rice Milled foodgrains Rice grain Unpolished Rice grain polished Milk Milk products Milk products (having less than 2 per cent fat) Fruits and vegetable Fish Eggs Meat and poultry Carbonated Water	0.10 Nil 0.10 0.05 0.01 (on Whole basis) 0.20 (on fat basis) 0.20 (on Whole basis) 1.00 0.25 0.10 (On shell free basis) 2.00 (On Whole basis) 0.001
	(d) Delta (δ) Isomer :	Rice grain Unpolished Rice grain Polished Milk (whole) Fruits & vegetables	0.10 0.05 0.02 1.00

(1)	(2)	(3)	(4)
		Fish	0.25
		Carbonated Water	0.001
22.	Malathion (Malathion to be determined and expressed as combined residues of malathion and malaoxon)	Foodgrains	4.0
		Milled foodgrains	1.0
		Fruits	4.0
		Vegetables	3.0
		Dried fruits	8.0
		Carbonated Water	0.001
23.	Parathion (Combined residues of parathion and paraoxon to be determined and expressed as parathion)	Fruits and Vegetables	0.5
24.	Parathion methyl (combined residues of parathion methyl and its oxygen analogue to be determined and expressed as parathion methyl)	Fruits	0.2
		Vegetables	1.0
25.	Phosphamidon residues (expressed as the sum of phosphamidon and its desethyl derivative)	Foodgrains	0.05
		Milled foodgrains	Nil
		Fruits and Vegetables	0.2
26.	Pyrethrins (sum of pyrethrins I & II and other structurally related insecticide ingredients of pyrethrum)	Foodgrains	Nil
		Milled foodgrains	Nil
		Fruits and Vegetables	1.0
27.	CHLORIENTHOS	Foodgrains	0.025
		Milled Foodgrains	0.006
	(Residues to be measured as alpha and beta isomers of Chlorienthos)	Milk and Milk Products	0.02 (fat basis)
		Meat and Poultry	0.2 (carcass fat)
		Vegetables	0.05
		Groundnuts	0.05 (shell free basis)
		Cotton seed	0.05
28.	CHLOROBENZILATE	Fruits	1.0
		Dry Fruits, Almonds and Walnuts	0.2 (shell free basis)
29.	CHLORPYRIFOS	Foodgrains	0.05
		Milled foodgrains	0.01
		Fruits	0.5
		Potatoes and Onions	0.01
		Cauli Flower and Cabbage	0.01
		Other vegetables	0.2
		Meat and Poultry	0.1 (carcass fat)
		Milk and Milk Products	0.01 (fat basis)
		Cotton seed	0.05
		Cottonseed oil (crude)	0.025
		Carbonated Water	0.001
30.	2,4-D	Foodgrains	0.01
		Milled foodgrains	0.003
		Potatoes	0.2

(1)	(2)	(3)	(4)
		*Milk and Milk Products	0.05
		*Meat and Poultry	0.05
		Eggs	0.05 (shell free basis)
		Fruits	2.0
31.	ETHION (Residues to be determined as ethion and its oxygen analogue and expressed as ethion)	Tea (dry manufactured)	5.0
		Cucumber and Squash	0.5
		Other Vegetables	1.0
		Cotton seed	0.5
		*Milk and Milk Products	0.5 (fat basis)
		*Meat and Poultry	0.2 (carcass Fat basis)
		Eggs	0.2 (shell free basis)
		Foodgrains	0.025
		Milled foodgrains	0.006
		Peaches	1.0
		Other fruits	2.0
		Dry fruits	0.1 (shell free basis)
32.	FORMOTHION (Determined as dinethoate and its oxygen Analogue and expressed as dimethoate except in case of citrus fruits where it is to be determined as formothion)	Citrus fruits	0.2
		Other fruits	1.0
		Vegetable	2.0
		Peppers and Tomatoes	1.0
33.	MONOCROTOPHOS	Foodgrains	0.025
		Milled Foodgrains	0.006
		Citrus fruits	0.2
		Other fruits	1.0
		Carrot, Turnip, Potatoes and Sugar beet	0.05
		Onion and Peas	0.1
		Other Vegetables	0.2
		Cottonseed	0.1
		Cottonseed oil (raw)	0.05
		*Meat and Poultry	0.02
		*Milk and Milk Products	0.02
		Eggs	0.02 (shell free basis)
		Coffee (Raw beans)	0.1
		Chillies	0.2
		Cardamom	0.5
34.	PARAQUAT Dichloride (Determined as Paraquat cations)	Foodgrains	0.1
		Milled foodgrains	0.025
		Potato	0.2
		Other vegetables	0.05
		Cotton seed	0.2
		Cottonseed oil (edible refined)	0.05
		*Milk (whole)	0.01
		Fruits	0.05

(1)	(2)	(3)	(4)
35.	PHOSALONE	Pears	2.0
		Citrus fruits	1.0
		Other fruits	5.0
		Potatoes	0.1
		Other vegetables	1.0
		Rapeseed/Mustard Oil (crude)	0.05
36.	TRICHLORFON	Foodgrains	0.05
		Milled foodgrains	0.0125
		Sugar beet	0.05
		Fruits and Vegetables	0.1
		Oil seeds	0.1
		Edible Oil (refined)	0.05
		*Meat and Poultry	0.1
		*Milk (whole)	0.05
37.	THIOMETON (Residues determined as thiometon its sulfoxide and sulphone expressed as thiometon)	Foodgrains	0.025
		Milled foodgrains	0.006
		Fruits	0.5
		Potato, Carrots and Sugar beets	0.05
		Other vegetables	2.5
38.	Acephate	Safflower seed	2.0
		Cotton Seed	2.0
39.	Methamido-phos (A metabolite of Acephate)	Safflower seed	0.1
		Cotton seed	0.1
40.	Aldicarb (sum of Aldicarb its sulfoxide and sulphone, expressed as Aldicarb)	Potato	0.5
		Chewing Tobacco	0.1
41.	Atrazine	Maize	Nil
		Sugarcane	0.25
42.	Carbendazim	Foodgrains	0.50
		Milled foodgrains	0.12
		Vegetables	0.50
		Mango	2.00
		Banana (whole)	1.00
		Other fruits	5.00
		Cotton seed	0.10
		Groundnut	0.10
		Sugar beet	0.10
		Dry fruits	0.10
		Eggs	0.10 (shell free basis)
		Meat & Poultry	0.10 (Carcass fat basis)

(1)	(2)	(3)	(4)
43. Benomyl		Milk & Milk Products	0.10 (fat basis)
		Foodgrains	0.50
		Milled foodgrains	0.12
		Vegetables	0.50
		Mango	2.00
		Banana (whole)	1.00
		Other fruits	5.00
		Cotton seed	0.10
		Groundnut	0.10
		Sugar beet	0.10
		Dry fruits	0.10
		Eggs	0.10 (shell free basis)
		Meat & Poultry	0.10 (carcass fat basis)
44. Captan		Milk & Milk Products	0.10 (fat basis)
		Fruit & Vegetables	15.00
45. Carbofuran (sum of carbofuran and 3-hydroxy carbofuran expressed as carbofuran)		Foodgrains	0.10
		Milled foodgrains	0.03
		Fruit & Vegetables	0.10
		Oil seeds	0.10
		Sugarcane	0.10
		Meat & Poultry	0.10 (carcass fat basis)
		Milk & Milk Products	0.05 (fat basis)
		Fruit	20.00
46. Copper Oxychloride (determined as copper)		Potato	1.00
		Other vegetables	20.00
47. Cypermethrin (sum of isomers) (fat soluble residue)		Wheat grains	0.05
		Milled wheat grains	0.01
		Brinjal	0.20
		Cabbage	2.00
		Bhindi	0.20
		Oil seeds except groundnut	0.20
		Meat and Poultry	0.20 (carcass fat basis)
		Milk and Milk Products	0.01 (fat basis)
		Cotton Seed	0.10
		Food grains	0.50
48. Decamethrin / Deltamethrin		Milled Foodgrains	0.20
		Rice	0.05
		Rice	0.02
49. Edifenphos		Rice	0.02

(1)	(2)	(3)	(4)
		Rice bran	1.00
		Eggs	0.01 (shell free basis)
		Meat and poultry	0.02 (carcass fat basis)
		Milk and Milk products	0.01 fat basis)
50.	Fenthion (sum of fenthion, its oxygen analogue and their sulfoxides and sulphones expressed as fenthion)	Food grains	0.10
		Milled food grains	0.03
		Potatoes	0.05
		Beans	0.10
		Peas	0.50
		Tomatoes	0.50
		Other vegetables	1.00
		Musk melon	2.00
		Meat and Poultry	2.00 (carcass fat basis)
		Milk and Milk products	0.05 (fat basis)
51.	Fenvalerate (fat soluble residue)	Cauliflower	2.00
		Brinjal	2.00
		Okra	2.00
		Cotton Seed	0.20
		Cotton seed oil	0.10
		Meat and Poultry	1.00 (carcass fat basis)
		Milk and Milk Product	0.01 (fat basis)
52.	Dithiocarbamates (the residue tolerance limit are determined and expressed as mg/CS ₂ /kg and refer separately to the residues arising from any or each group of dithiocarbamates	Food Grains	0.20
	(a) Dimethyl dithiocarbamates residue resulting from the use of ferbam or ziram, and	Milled food grains	0.05
		Potatoes	0.10
		Tomatoes	3.00
	(b) Ethylene bis- dithiocarbamates resulting from the use of mancozeb, maneb or zineb (including zineb derived from nabam plus zinc sulphate)	Cherries	1.00
		Other fruits	3.00
		Chillies	1.0
	(c) Mancozeb		
53.	Phenthoate	Foodgrains	0.05
		Milled foodgrains	0.01
		Oilseeds	0.03
		Edible oils	0.01
		Eggs	0.05 (shell free basis)
		Meat & Poultry	0.05 (carcass fat basis)
		Milk & Milk products	0.01 (fat basis)
54.	Phorate (sum of Phorate, its oxygen analogue and their sulfoxides and sulphones, expressed as phorate)	Foodgrains	0.05
		Milled foodgrains	0.01
		Tomatoes	0.10

(1)	(2)	(3)	(4)
		Other vegetables	0.05
		Fruits	0.05
		Oil seeds	0.05
		Edible oils	0.03
		Sugarcane	0.05
		Eggs	0.05 (shell free basis)
		Meat & Poultry	0.05 (carcass fat basis)
		Milk & Milk Products	0.05 (fat basis)
55.	Simazine	Maize	Nil
		Sugarcane	0.25
56.	Pirimiphos-methyl	Rice	0.50
		Food grains except rice	5.00
		Milled food grains except rice	1.00
		Eggs	0.05 (shell free basis)
		Meat & Poultry	0.05 (carcass fat basis)
		Milk & Milk Products	0.05 (fat basis)
57.	Alachlor	Cotton Seed	0.05
		Groundnut	0.05
		Maize	0.10
		Soyabeans	0.10
58.	Alfa Nephthyl Acetic Acid (A.N.A.)	Pine-Apple	0.50
59.	Bitertanol	Wheat	0.05
		Groundnut	0.10
60.	Captafol	Tomato	5.00
61.	Cartaphydrochloride	Rice	0.50
62.	Chlormequatichloride	Grape	1.00
		Cotton Seed	1.00
63.	Chlorothalonil	Groundnut	0.10
		Potato	0.10
64.	Diiflubenzuron	Cotton Seed	0.20
65.	Dodine	Apple	5.00
66.	Diuron	Cotton Seed	1.00
		Banana	0.10
		Maize	0.50
		Citrus	1.00
		(Sweet Orange)	
		Grapes	1.00
67.	Ethephon	Pine Apple	2.00
		Coffee	0.10
		Tomato	2.00
		Mango	2.00
68.	Fluchloralin	Cotton Seed	0.05

(1)	(2)	(3)	(4)
		Soya Beans	0.05
69.	Malic Hydrazide	Onion	15.00
		Potato	50.00
70.	Metalyxyl	Bajra	0.05
		Maize	0.05
		Sorghum	0.05
71.	Methomyl	Cotton Seed	0.10
72.	Methyl Chloro-phenoxy-acetic Acid (M.C.P.A.)	Rice	0.05
		Wheat	0.05
73.	Oxadiazon	Rice	0.03
74.	Oxydemeton methyl	Food-grains	0.02
75.	Permethrin	Cucumber	0.50
		Cotton Seed	0.50
		Soya Beans	0.05
		Sunflower Seed	1.00
76.	Quinolphos	Rice	0.01
		Pigeon pea	0.01
		Cardamom	0.01
		Tea	0.01
		Fish	0.01
		Chillies	0.2
77.	Thiophenatemethyl	Apple	5.00
		Papaya	7.00
78.	Triazophos	Chillies	0.2
		Rice	0.05
		Cotton seed oil	0.1
		Soyabean oil	0.05
79.	Profenofos	Cotton seed oil	0.05
80.	Fenpropathrin	Cotton seed oil	0.05
81.	Fenarimol	Apple	5.0
82.	Hexaconazole	Apple	0.1
83.	Iprodione	Rape seed	0.5
		Mustard seed	0.5
		Rice	10.0
		Tomato	5.0
		Grapes	10.0
84.	Tridemorph	Wheat	0.1
		Grapes	0.5
		Mango	0.05

(1)	(2)	(3)	(4)
85.	Penconazole	Grapes	0.2
86.	Propiconazole	Wheat	0.05
87.	Myclobutanil	Groundnut seed	0.1
		Grapes	1.0
88.	Sulfosulfuron	Wheat	0.02
89.	Trifluralin	Wheat	0.05
90.	Ethoxysulfuron	Rice	0.01
91.	Metolachlor	Soyabean Oil	0.05
92.	Glyphosphate	Tea	1.0
93.	Linuron	Pea	0.05
94.	Oxyfluorfen	Rice	0.05
		Groundnut Oil	0.05
95.	Carbosulfan	Rice	0.2
96.	Tricyclazole	Rice	0.02
97.	Imidacloprid	Cotton seed Oil	0.05
		Rice	0.05
98.	Butachlor	Rice	0.05
99.	Chlorimuron-ethyl	Wheat	0.05
100.	Diclofop-methyl	Wheat	0.1
101.	Metribuzin	Soyabean Oil	0.1
102.	Lambdacyhalothrin	Cotton seed Oil	0.05
103.	Fenazaquin	Tea	3.0
104.	Pendimethalin	Wheat	0.05
		Rice	0.05
		Soyabean Oil	0.05
		Cotton seed Oil	0.05
105.	Pretilachlor	Rice	0.05
106.	Fluvalinate	Cotton seed Oil	0.05
107.	Metasulfuron-methyl	Wheat	0.1
108.	Methabenzthiazuron	Wheat	0.5
109.	Imazethapyr	Soyabean oil	0.1
		Groundnut oil	0.1
110.	Cyhalofop-butyl	Rice	0.5
111.	Triallate	Wheat	0.05
112.	Spinosad	Cotton seed oil	0.02
		Cabbage	0.02
		Cauliflower	0.02

(1)	(2)	(3)	(4)
113.	Thiamethoxam	Rice	0.02
114.	Fenobucarb	Rice	0.01
115.	Thiodicarb	Cotton seed oil	0.02
116.	Anilophos	Rice	0.1
117.	Fenoxyp-prop-p-ethyl	Wheat	0.02
		Soyabean seed	0.02
118.	Glufosinate-ammonium	Tea	0.01
119.	Clodinafop-proparyl	Wheat	0.1
120.	Dithianon	Apple	0.1
121.	Kitazin	Rice	0.2
122.	Isoprothiolane	Rice	0.1
123.	Acetamiprid	Cotton seed oil	0.1
124.	Cymoxanil	Grapes	0.1
125.	Triadimefon	Wheat	0.5
		Pea	0.1
		Grapes	2.0
126.	Fosetyl-AI	Grapes	10
		Cardamom	0.2
127.	Isoproturon	Wheat	0.1
128.	Propargite	Tea	10.0
129.	Difenoconazole	Apple	0.01
130.	b-Cyfluthrin	Cotton seed	0.02
131.	Ethofenprox	Rice	0.01
132.	Bifenthrin	Cotton seed	0.05
133.	Benfuracarb	Red Gram	0.05
		Rice	0.05
134.	Quizalofop-ethyl	Soyabean seed	0.05
135.	Flufenacet	Rice	0.05
136.	Buprofezin	Rice	0.05
137.	Dimethomorph	Grapes	0.05
		Potatoes	0.05
138.	Chlorfenopyr	Cabbage	0.05
139.	Indoxacarb	Cotton seed	0.1
		Cottonseed oil	0.1
		Cabbage	0.1
140.	Metiram	Tomato	5.0
		Ground nut seed	0.1

(1)	(2)	(3)	(4)
		Ground nut seed oil	0.1
141. Lufenuron		Cabbage	0.3
142. Carpropamid		Rice	1.0
143. Novaluron		Cottonseed	0.01
		Cottonseed oil	0.01
		Tomato	0.01
		Cabbage	0.01
144. Oxadiargyl		Rice	0.1
145. Pyrazosulfuron ethyl		Rice	0.01
146. Clomazone		Rice	0.01
		Soyabean seed	0.01
		Soyabean seed oil	0.01
147. Tebuconazole		Wheat	0.05
148. Propineb		Apple	1.0
		Pomegranate	0.5
		Potato	0.5
		Green Chillies	2.0
		Grapes	0.5
149. Thiochlorprid		Cotton seed	0.05
		Cotton seed oil	0.05
		Rice	0.01

Explanation :- For the purpose of this regulation :

(a) the expression "insecticide" shall have the meaning assigned to it in the Insecticide Act, 1968 (46 of 1968);

(b) unless otherwise stated :

(i) maximum levels are expressed in mg./kg. on a whole product basis.

(ii) all foods refer to raw agricultural products moving in commerce.

Regulation 8.3.2: Antibiotic and Other Pharma-cologically Active Substances

(1) The amount of antibiotic mentioned in column (2), on the sea foods including shrimps, prawns or any other variety of fish and fishery products, shall not exceed the tolerance limit prescribed in column (3) of the table given below:—

Table

S.No.	Name of Antibiotics	Tolerance limit mg/kg (ppm)
1.	Tetracycline	0.1
2.	Oxytetracycline	0.1
3.	Trimethoprim	0.05
4.	Oxolinic acid	0.3

(2) The use of any of the following antibiotics and other Pharmacologically Active Substances shall be prohibited in any unit processing sea foods including shrimps, prawns or any other variety of fish and fishery products —

- (i) All Nitrofurans including
- (ii) Furaladone
- (iii) Furazolidone
- (iv) Furfuryluramide
- (v) Nifuratel
- (vi) Nifuroxime
- (vii) Nifurprazine
- (viii) Nitrofurmatoin
- (ix) Nitrofurazone
- (x) Chloramphenicol
- (xi) Neomycin
- (xii) Nalidixic acid
- (xiii) Sulphamethoxazole
- (xiv) Aristolochia spp and preparations thereof
- (xv) Chloroform
- (xvi) Chlorpromazine
- (xvii) Cholchicine
- (xviii) Dapsone
- (xix) Dimetridazole
- (xx) Metronidazole
- (xxi) Ronidazole
- (xxii) Ipronidazole
- (xxiii) Other nitromidazoles
- (xxiv) Clenbuterol
- (xxv) Diethylstilbestrol (DES)
- (xxvi) Sulfanoamide drugs (except approved Sulfadimethoxine, Sulfabromomethazine and Sulfaethoxypyridazine)
- (xxvii) Fluoroquinolones
- (xxviii) Glycopeptides.

CHAPTER 9

LABORATORY AND SAMPLE ANALYSIS

Part 9.1: Referral Laboratory

Regulation 9.1.1: Functions- In addition to the functions entrusted to it under the Act, the Referral Laboratory shall carry out the following functions, namely:

- (1) analysis of samples of food sent by any officer or authority authorized by the Food Authority for the purpose and submission of the certificate of analysis to the authorities concerned;
- (2) investigation for the purpose of fixation of standard of any article of food;

(3) investigation in collaboration with the laboratories of Food analysts in the various States and such other laboratories and institutions which the Food Authority may approve on its behalf, for the purpose of standardizing methods of analysis.

(4) ensuring that the laboratory follows the scientific protocols laid down for handling/testing the articles of food.

(5) maintaining high standards of accuracy, reliability and credibility in the operation of the laboratory and achieving and maintaining the required levels of accreditation and reliability.

(6) laying down mechanism for ensuring that personnel of the laboratory adhere to high professional standards and discipline.

(7) Such other conditions, as the Authority may lay down for Referral Laboratories.

(8) Capacity building by way of organizing professional training, workshops and seminars for the Food analyst, lab personnel of the lab in the states specified by the Food authority.

Regulation 9.1.2: State/ Union Territory/ Local Area of Referral Laboratory

(1) The laboratory specified in Col.(1) of Table I below, shall carry out the functions entrusted to it by the Act or these regulations in respect of the local areas specified in the corresponding entry in Col.(2) thereof.

Table-I

Name of the Referral Laboratory	Local Areas/ State / UT
1. Referral Food Laboratory, Kolkata -700016	Arunachal Pradesh, Assam, Chhatisgarh, Manipur, Meghalaya, Mizoram, Nagaland, Orissa, Sikkim, Tripura, Uttarakhand and Union Territories of Andaman and Nicobar Island and Lakshadweep
2. Referral Food Laboratory, Mysore – 570013	Gujarat, Haryana, Himachal Pradesh, Maharashtra, Punjab, Uttar Pradesh and Union Territory of Chandigarh
3. Referral Food Laboratory, Pune	Andhra Pradesh, Delhi, Jammu and Kashmir, Karnataka, Kerala, Rajasthan and Tamil Nadu
4. Referral Food Laboratory, Ghaziabad	Bihar, Goa, Jharkhand, Madhya Pradesh, West Bengal, Union Territories of Dadar and Nagar Haveli, Daman & Diu and Pondicherry.

(2) The certificate of analysis to be provided by the referral food laboratory shall be as per Form C, Appendix C.

Regulation 9.1.3: Notified Laboratories for Import

(1) The sample of any imported article will be sent by the authorized officer for analysis. The Food Analyst of any of the following notified laboratories or any other laboratories notified by the food Authority from time to time, having jurisdiction over the area in which the sample was taken.

Sl. No.	Name of the laboratory	Local area
1.	Central Food Laboratory, Calcutta	All Seaports/Airports/Container: Depots in the Union Territories/ States of - (i) The Andaman and Nicobar Islands, (ii) Andhra Pradesh, (iii) Arunachal Pradesh (iv) Assam (v) Bihar (vi) Manipur (vii) Meghalaya (viii) Mizoram (ix) Nagaland (x) Orissa (xi) Sikkim (xii) Tripura (xiii) West Bengal and (xiv) Jharkhand International borders in the States of - (i) Arunachal Pradesh, (ii) Assam, (iii) Bihar (iv) Manipur (v) Meghalaya (vi) Mizoram (vii) Nagaland (viii) Sikkim (ix) Tripura (x) West Bengal

2. Central Food Laboratory, Ghaziabad	All Airports/ Inland Container Depots in the Union Territories/ States of - (i) Chandigarh, (ii) Delhi, (iii) Haryana, (iv) Himachal Pradesh, (v) Jammu and Kashmir (vi) Madhya Pradesh (vii) Punjab (viii) Rajasthan (ix) Uttar Pradesh (x) Chhatisgarh (xi) Uttarakhand All International borders in the states of (i) Himachal Pradesh (ii) Rajasthan (iii) Jammu and Kashmir (iv) Punjab, (v) Uttar Pradesh (vi) and Uttarakhand
3. Central Food Laboratory, Mysore	All Airports/ Inland Container Depots in the Union territories State of (i) Karnataka, (ii) Kerala, (iii) Lakshadweep, (iv) Puducherry and (v) Tamil Nadu
4. Central Food Laboratory, Pune	All Airports/ Inland Container Depots in the Union Territories/ States of (i) Dadra and Nagar Haveli, (ii) Daman and Diu, (iii) Goa, (iv) Gujarat and, (v) Maharashtra All International borders in the state of (i) Gujarat

Part 9.2 Procedure of Sampling

Regulation 9.2.1: Quantity of sample to be sent to the Food analyst means the quantity of sample of food to be sent to the Food Analyst /Director for analysis shall be as specified in the regulation by the Authority:

Table 9.2.1

Sr. No	Article of Food	Approximate Quantity to be supplied
(1)	(2)	(3)
1.	Milk	500 ml.
2.	Sterilized Milk / UHT Milk	500 ml.
3.	Malai / Dahi	200 gms.
4.	Yoghurt / Sweetened Dahi	500 gms..
5.	Chhana / Paneer / Khoya / Shrikhand	250 gms.
6.	Cheese/Cheese spread	200 gms.
7.	Evaporated Milk/Condensed Milk	200 gms.
8.	Ice-Cream/Softy/Kulfi/Icecandy/Icelolly	300 gms.
9.	Milk Powder/Skimmed Milk Powder	250 gms.
10.	Infant Food/Weaning Food	500 gms.
11.	Malt Food/Malted Milk Food	300 gms.
12.	Butter/Butter Oil/Ghee/Margarine/ Cream/Bakery Shortening	200 gms.
13.	Vanaspati, Edible Oils/Fats	400 gms.
14.	Carbonated Water	3 ltr.
15.	Baking Powder	100 gms.
16.	Arrow root/Sago	250 gms.
17.	Corn flakes/Macaroni Products/Corn Flour/Custard Powder	200 gms.
18.	Spices, Condiments and Mixed Masala (Whole)	500 gms.
19.	Spices, Condiments and Mixed Masala (Powder)	500 gms.

(1)	(2)	(3)
20.	Nutrneg/Mace	250 gms.
21.	Asafoetida	100 gms.
22.	Compounded Asafoetida	150 gms.
23.	Saffron	20 gms.
24.	Gur/jaggery, Icing Sugar, Honey, Synthetic Syrup, Bura	250 gms.
25.	Cane Sugar/Refined Sugar/Cube sugar, Dextrose, Misri/Dried Glucose Syrup.	200 gms.
26.	Artificial Sweetener	100 gm.
27.	Fruit Juice/Fruit Drink/Fruit Squash	1 lit.
28.	Tomato Sauce/Ketch up/Tamato Paste, jam/jelly/Marmalade/Tomato Puree/ Vegetable Sauce	300 gms.
29.	None Fruit Jellies	200 gms.
30.	Pickles and Chutneys	250 gms.
31.	Oilseeds / Nuts /Dry Fruits	250 gms.
32.	Tea/Roasted Coffee/Roasted Chicory	500 gms.
33.	Instant Tea/Instant Coffee/Instant Coffee-Chicory Mixture	100 gms.
34.	Sugar Confectionery/Chewing gum/Bubble Gum	200 gms.
35.	Chocolates	200 gms.
36.	Edible Salt	200 gms.
37.	Lodised Salt/Iron Fortified Salt	200 gms.
38.	Food Grains and Pulses (Whole and Split)	1 kg.
39.	Atta/Maida/Suji/Besan/Other Milled Product/Paushtik and Fortified Atta/Maida	500 gms.
40.	Biscuits and Rusks	200 gms.
41.	Bread/Cakes/Pasties	250 gms.
42.	Gelatin	150 gms.
43.	Catechu	150 gms.
44.	Vinegar/Synthetic Vinegar	300 gms.
45.	Food colour	25 gms.
46.	Food colour preparation (Solid/Liquid)	25 gm. Solid/100 ml liquid
47.	Natural Mineral Water/Packaged Drinking Water	4000ml in three minimum original sealed packs.
48.	Silver Leafs	2 gm.
49.	Prepared Food	500 gms.
50.	Proprietary Food, (Non Standardised Foods)	500 gms.
51.	Canned Foods	6 sealed cans
52.	Food not specified	500 gms

(2) After test or analysis, the certificate thereof shall be supplied forthwith to the sender in Form D, Appendix C.

(3) The fees payable in respect of such a certificate shall be (Rs. 1000) per sample of food analysed as prescribed by the Food Authority.

(4) Certificates issued under these regulations by the laboratory shall be signed by the Director.

(5) **Preservative in respect of milk, cream, dahi, Khoa or khoa based and Paneer based sweets, such as, Kalakand and Burfi, Chutney and prepared foods and gur prepared coffee and prepared tea** – The preservative used in the case of samples of any milk (including toned, separated and skimmed milk), standardised milk chhanna, skimmed milk channa, cream, ice-candy, dahi, khoa or khoa based and Paneer based sweets, such as Kalakand and Burfi, Chutney and prepared foods and gur coffee and tea in liquid or semi-liquid form shall be the liquid commonly known as “formalin”, that is to say, liquid containing about 40 per cent of formaldehyde in aqueous solution in the proportion of 0.1 ml. (two drops) for 25 ml. or 25 grams.

Provided that in case of samples of ice-cream and mixed ice-cream, the preservative used shall be liquid commonly known as formalin, that is to say, a liquid containing about 40 per cent, of formaldehyde in aqueous solution in the proportion of 0.6 ml. for 100 ml. or 100 gms.

CHAPTER 10

OTHERS

Part 10.1: Guarantee

Regulation 10.1.1- Every manufacturer, distributor or dealer selling an article of food to a vendor shall give either separately or in the bill, cash memo, or label a warranty in **Form A**. (*Refer Form A for form of Guarantee*).

V. N. GAUR, Chief Executive Officer
[ADVT-III/4/187-O/10/Exty.]

List of Food Additives**1. International Numbering System (INS) for Food Additives :-**

The following list sorted by INS is only for identifying the INS No. of these food additives or their synonyms as per Codex. The list of food additive as per Codex and the food additives allowed under the Food Safety and Standards Regulations, 2010 are listed in these regulations including Appendices

The list given below as published by Codex as on date (23 -11-2005). For any revision JECFA/Code website may be referred (www.codexalimentarius.net, www.codexalimentarius.net/web/jecfa.jsp)

A. List sorted by INS number

<i>Sl.No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
1.	100	Curcumins	Colour
2.	100(i)	Curcumin	Colour
3.	100(ii)	Turmeric	Colour
4.	101	Riboflavins	Colour
5.	101(i)	Riboflavin	Colour
6.	101(ii)	Riboflavin 5'-phosphate, sodium	Colour
7.	102	Tartrazine	Colour
8.	103	Alkanet	Colour
9.	104	Quinoline yellow	Colour
10.	107	Yellow 2G	Colour
11.	110	Sunset yellow FCF	Colour
12.	120	Carmines	Colour
13.	121	Citrus red 2	Colour
14.	122	Azorubine / Carmoisine	Colour
15.	123	Amaranth	Colour
16.	124	Ponceau 4R	Colour
17.	125	Ponceau SX	Colour
18.	127	Erythrosine	Colour
19.	128	Red 2G	Colour
20.	129	Allurared AC/Fast Red E	Colour
21.	130	Manascorubin	Colour
22.	131	Patent blue V	Colour
23.	132	Indigotine	Colour
24.	133	Brilliant blue FCF	Colour
25.	140	Chlorophyll	Colour
26.	141	Copper chlorophylls	Colour
27.	141(i)	Chlorophyll copper complex,	Colour
28.	141(ii)	Chlorophyll copper complex, sodium and potassium Salts	Colour
29.	142	Green S	Colour
30.	143	Fast green FCF	Colour
31.	150a	Caramel I-plain	Colour
32.	150b	Caramel II – caustic sulphite process	Colour

<i>Sl.No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
33.	150c	Caramel III – ammonia process	Colour
34.	150d	Caramel IV-ammonia sulphite Process	Colour
35.	151	Brilliant black PN	Colour
36.	152	Carbon black (hydrocarbon)	Colour
37.	153	Vegetable carbon	Colour
38.	154	Brown FK	Colour
39.	155	Brown HT	Colour
40.	160a	Carotenes	Colour
41.	160a(i)	Beta-carotene (synthetic)	Colour
42.	160a(ii)	Natural extracts	Colour
43.	160b	Annatto extracts	Colour
44.	160c	Paprika Oleoresins	Colour
45.	160d	Lycopene	Colour
46.	160e	Beta-apo-carotental	Colour
47.	160f	Beta-apo-8'-carotenic acid, methyl or ethyl ester	Colour
48.	161a	Flavoxanthin	Colour
49.	161b	Lutein	Colour
50.	161c	Kryptoxanthin	Colour
51.	161d	Rubixanthin	Colour
52.	161e	Violoxanthin	Colour
53.	161f	Rhodoxanthin	Colour
54.	161g	Canthaxanthin	Colour
55.	162	Beet red	Colour
56.	163	Anthocyanins	Colour
57.	163(i)	Anthocyanins	Colour
58.	163(ii)	Grape skin extract	Colour
59.	163(iii)	Blackcurrant extract	Colour
60.	164	Gardenia yellow	Colour
61.	166	Sandalwood	Colour
62.	170	Calcium carbonates	Surface colourant, anticaking agent, stabilizer
63.	170(i)	Calcium carbonate	anticaking agent
64.	170(ii)	Calcium hydrogen carbonate	anticaking agent
65.	171	Titanium dioxide	Colour
66.	172	Iron oxides	Colour
67.	172(i)	Iron oxide, black	Colour
68.	172(ii)	Iron oxide, red	Colour
69.	172(iii)	Iron oxide, yellow	Colour
70.	173	Aluminium	Colour
71.	174	Silver	Colour
72.	175	Gold	Colour
73.	180	Lithol rubine BK	Colour

Sl.No.	INS Number	Food Additive Name	Technical functions
74.	181	Tannins, food grade	Colour, emulsifier, stabilizer, thickener
75.	182	Orchil	Colour
76.	200	Sorbic acid	Preservative
77.	201	Sodium sorbate	Preservative
78.	202	Potassium sorbate	Preservative
79.	203	Calcium sorbate	Preservative
80.	209	Heptyl p-hydroxybenzoate	Preservative
81.	210	Benzoic acid	Preservative
82.	211	Sodium benzoate	Preservative
83.	212	Potassium benzoate	Preservative
84.	213	Calcium benzoate	Preservative
85.	214	Ethyl p-hydroxybenzoate	Preservative
86.	215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate	Preservative
87.	216	Propyl p-hydroxybenzoate	Preservative
88.	217	Sodium propyl p-hydroxybenzoate	Preservative
89.	218	Methyl p-hydroxybenzoate	Preservative
90.	219	Sodium methyl p-hydroxybenzoate	Preservative
91.	220	Sulphur dioxide	Preservative, antioxidant
92.	221	Sodium sulphite	Preservative, antioxidant
93.	222	Sodium hydrogen sulphite	Preservative, antioxidant
94.	223	Sodium metabisulphite	Preservative, bleaching agent, antioxidant
95.	224	Potassium metabisulphite	Preservative, antioxidant
96.	225	Potassium sulphite	Preservative, antioxidant
97.	226	Calcium sulphite	Preservative, antioxidant
98.	227	Calcium hydrogen sulphite	Preservative, antioxidant
99.	228	Potassium bisulphate	Preservative, antioxidant
100.	230	Diphenyl	Preservative
101.	231	Ortho-phenylphenol	Preservative
102.	232	Sodium o-phenylphenol	Preservative
103.	233	Thiabendazole	Preservative
104.	234	Nisin	Preservative
105.	235	Pimaricin (natamycin)	Preservative
106.	236	Formic acid	Preservative
107.	237	Sodium formate	Preservative
108.	238	Calcium formate	Preservative
109.	239	Hexamethylene tetramine	Preservative
110.	240	Formaldehyde	Preservative
111.	241	Gum guaiacum	Preservative
112.	242	Dimethyl dicarbonate	Preservative
113.	249	Potassium nitrite	Preservative, colour fixative
114.	250	Sodium nitrite	Preservative, colour fixative

<i>Sl.No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
115.	251	Sodium nitrate	Preservative, colour fixative
116.	252	Potassium nitrate	Preservative, colour fixative
117.	260	Acetic acid, glacial	Preservative, acidity regulator
118.	261	Potassium acetates	Preservative, acidity regulator
119.	261(i)	Potassium acetate	Preservative, acidity regulator
120.	261(ii)	Potassium diacetate	Preservative, acidity regulator
121.	262	Sodium acetates	Preservative, acidity regulator, Sequestrant
122.	262(i)	Sodium acetate	Preservative, acidity regulator, Sequestrant
123.	262(ii)	Sodium diacetate	Preservative, acidity regulator, Sequestrant
124.	263	Calcium acetate	Preservative, stabilizer, acidity Regulator
125.	264	Ammonium acetate	Acidity regulator
126.	265	Dehydroacetic acid	Preservative
127.	266	Sodium dehydroacetate	Preservative
128.	270	Lactic acid (L-, D—and DL-)	Acidity regulator
129.	280	Propionic acid	Preservative
130.	281	Sodium propionate	Preservative
131.	282	Calcium propionate	Preservative
132.	283	Potassium propionate	Preservative
133.	290	Carbon dioxide	Carbonating agent, Packing agent
134.	296	Malic acid (DL-L-)	Acidity regulator, flavouring agent.
135.	297	Fumaric acid	acidity regulator
136.	300	Ascorbic acid (L)	Antioxidant
137.	301	Sodium ascorbate	Antioxidant
138.	302	Calcium ascorbate	Antioxidant
139.	303	Potassium ascorbate	Antioxidant
140.	304	Ascorbyl palmitate	Antioxidant
141.	305	Ascorbyl stearate	Antioxidant
142.	306	Mixed tocopherols	Antioxidant
143.	307	Alpha-tocopherol	Antioxidant
144.	308	Synthetic gamma-tocopherol	Antioxidant
145.	309	Synthetic delta-tocopherol	Antioxidant
146.	310	Propyl gallate	Antioxidant
147.	311	Octyl gallate	Antioxidant
148.	312	Dodecyl gallate	Antioxidant
149.	313	Ethyl gallate	Antioxidant
150.	314	Guaiac resin	Antioxidant
151.	315	Isoascorbic acid	Antioxidant
152.	316	Sodium isoascorbate	Antioxidant
153.	317	Potassium isoascorbate	Antioxidant
154.	318	Calcium isoascrobate	Antioxidant
155.	319	Tertiary butylhydroquinone	Antioxidant

<i>Sl.No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
156.	320	Butylated hydroxyanisole	Antioxidant
157.	321	Butylated hydroxytoluene	Antioxidant
158.	322	Lecithins	Antioxidant, emulsifier
159.	323	Anoxomer	Antioxidant
160.	324	Ethoxyquin	Antioxidant
161.	325	Sodium lactate	antioxidant, synergist, humectant, bulking agent
162.	326	Potassium lactate	antioxidant, synergist, acidity Regulator
163.	327	Calcium lactate	acidity regulator, flour treatment agent
164.	328	Ammonium lactate	acidity regulator, flour treatment agent
165.	329	Magnesium lactate (D-,L-)	acidity regulator, flour treatment agent
166.	330	Citric acid	acidity regulator, synergist for Sequestrant
167.	331	Sodium citrates	acidity regulator, sequestrant emulsifier stabilizer
168.	331(i)	Sodium dihydrogen citrate	acidity regulator, sequestrant emulsifier, stabilizer
169.	331(ii)	Disodium monohydrogen citrate	acidity regulator, stabilizer, sequestrant, emulsifier
170.	331(iii)	Trisodium citrate	acidity regulator, sequestrant, emulsifier, Stabilizer
171.	332	Potassium citrates	acidity regulator, sequestrant, Stabilizer
172.	332(i)	Potassium dihydrogen citrate	acidity regulator, sequestrant, Stabilizer
173.	332(ii)	Tripotassium citrate	acidity regulator, sequestrant, Stabilizer
174.	333	calcium citrates	acidity regulator, firming agent, Sequestrant
175.	334	Tartaric acid [L(+)-]	acidity regulator, sequestrant, antioxidant synergist
176.	335	Sodium tartrates	Stabilizer, sequestrant,
177.	335(i)	Monosodium tartrate	Stabilizer, sequestrant
178.	335(ii)	Disodium tartrate	Stabilizer, sequestrant
179.	336	Potassium tartrate	Stabilizer, sequestrant
180.	336(i)	Monopotassium tartrate	Stabilizer, sequestrant
181.	336(ii)	Dipotassium tartrate	Stabilizer, sequestrant
182.	337	Potassium sodium tartrate	Stabilizer, sequestrant
183.	338	Orthophosphoric acid	acidity regulator, antioxidant Synergist
184.	339	Sodium phosphates	acidity regulator, texturizer, sequestrant, stabilizer Emulsifier, water retention agent
185.	339(i)	Monosodium orthophosphate	Acidity regulator, texturizer, Sequestrant, stabilizer, Emulsifier, water retention agent
186.	339(ii)	Disodium orthophosphate	acidity regulator, texturizer, sequestrant, stabilizer Emulsifier, water retention agent
187.	339(iii)	Trisodium orthophosphate	sequestrant, stabilizer, Emulsifier, water retention agent, acidity regulator, Texturizer
188.	340	Potassium Phosphates	acidity regulator, texturizer, sequestrant, stabilizer, Emulsifier, water retention Agent
189.	340(i)	Monopotassium orthophosphate	acidity regulator, texturizer, sequestrant, stabilizer Emulsifier, water retention Agent
190.	340(ii)	Dipotassium orthophosphate	acidity regulator, texturizer, sequestrant, stabilizer, Emulsifier, water retention Agent
191.	340(iii)	Tripotassium orthophosphate	acidity regulator, texturizer, sequestrant, stabilizer, Emulsifier, water retention Agent

<i>Sl.No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
192.	341	Calcium phosphates	acidity regulator, texturizer, water retention agent, flour treatment agent, raising agent, firming agent, anticaking agent
193.	341(i)	Monocalcium orthophosphate	acidity regulator, texturizer, water retention agent, flour treatment agent, firming agent, anticaking agent
194.	341(ii)	Dicalcium orthophosphate	acidity regulator, texturizer, flour treatment agent, raising agent, firming agent, anticaking Agent
195.	341(iii)	Tricalcium orthophosphate	acidity regulator, texturizer, water retention agent, flour treatment agent, firming agent, anticaking agent
196.	342	Ammonium phosphates	acidity regulator, flour treatment agent
197.	342(i)	Monoammonium orthophosphate	acidity regulator, flour treatment agent
198.	342(ii)	Diammonium orthophosphate	acidity regulator, flour treatment agent
199.	343	Magnesium phosphates	acidity regulator, anticaking Agent
200.	343(i)	Monomagnesium orthophosphate	acidity regulator, anticaking Agent
201.	343(ii)	Dimagnesium orthophosphate	acidity regluator, anticaking Agent
202.	343(iii)	Trimagnesium orthophosphate	acidity regulator, anticaking Agent
203.	344	Lecithin citrate	Preservative
204.	345	Magnesium citrate	acidity regulator
205.	349	Ammonium malate	acidity regulator
206.	350	Sodium malates	acidity regulator, humectant
207.	350(i)	Sodium hydrogen malate	acidity regulator, humectant
208.	350(ii)	Sodium malate	acidity regulator, humectant
209.	351	Potassium malates.	acidity regulator
210.	351(i)	Potassium hydrogen malate	acidity regulator
211.	351(ii)	Potassium malate	acidity regulator
212.	352	Calcium malates	acidity regulator
213.	352(i)	Calcium hydrogen malate	acidity regulator
214.	352(ii)	Calcium malate	acidity regulator
215.	353	Metatartaric acid	acidity regulator
216.	354	Calcium tartrate	acidity regulator
217.	355	Adipic acid	acidity regulator
218.	356	Sodium adipates	acidity regulator
219.	357	Potassium adipates	acidity regulator
220.	359	Ammonium adipates	acidity regulator
221.	363	Succinic acid	acidity regulator
222.	364(i)	Monosodium succinate	acidity regulator, flavour Enhancer
223.	364(ii)	Disodium succinate	acidity regulator, flavour Enhancer
224.	365	Sodium fumarates	acidity regulator
225.	366	Potassium fumarates	acidity regulator
226.	367	Calcium fumarates	acidity regulator
227.	368	Ammonium fumarates	acidity regulator

Sl.No.	INS Number	Food Additive Name	Technical functions
228.	370	I, 4-Heptonolactone	acidity regulator, sequestrant
229.	375	Nicotinic acid	Colour retention agent
230.	380	Ammonium citrates	acidity regulator
231.	381	Ferric ammonium citrate	anticaking agent
232.	383	Calcium glycerophosphate	Thickener, gelling agent, Stabilizer
233.	384	Isopropyl citrates	Antioxidant, Preservative, Sequestrant
234.	385	Calcium disodium ethylene- diamine-tetra- acetate	Antioxidant, Preservative, Sequestrant
235.	386	Disodium ethylene-diamine-tetraacetate	Antioxidant, Preservative, Sequestrant
236.	387	Oxy stearin	Antioxidant, sequestrant
237.	388	Thiodipropionic acid	Antioxidant
238.	389	Dilauryl thiodipropionate	Antioxidant
239.	390	Distearyl thiodipropionate	Antioxidant
240.	391	Phytic acid	Antioxidant
241.	399	Calcium lactobionate	Stabilizer
242.	400	Alginic acid	Thickener, stabilizer
243.	401	Sodium alginate	Thickener, stabilizer, gelling Agent
244.	402	Potassium alginate	Thickener, stabilizer
245.	403	Ammonium alginate	Thickener, stabilizer
246.	404	Calcium alginate	Thickener, stabilizer, gelling Agent, antifoaming agent
247.	405	Propylene glycol alginate	Thickener, emulsifier
248.	406	Agar	Thickener, gelling agent, Stabilizer
249.	407	Carrageenan and its Na, K, NH ₄ salts (includes furcellaran)	Thickener, gelling agent, Stabilizer
250.	407a	Processed Euchema Seaweed (PES)	Thickener, stabilizer
251.	408	Bakers yeast glycan	Thickener, gelling agent, Stabilizer
252.	409	Arabinogalactan	Thickener, gelling agent, Stabilizer
253.	410	Carob bean gum	Thickener, Stabilizer
254.	411	Oat gum	Thickener, Stabilizer
255.	412	Guar gum	Thickener, Stabilizer, Emulsifier
256.	413	Tragacanth gum	Thickener, Stabilizer, Emulsifier
257.	414	Gum arabic (acacia gum)	Thickener, Stabilizer
258.	415	Xanthan gum	Thickener, Stabilizer, emulsifier, foaming agent
259.	416	Karaya gum	Thickener, Stabilizer
260.	417	Tara gum	Thickener, Stabilizer
261.	418	Gellan gum	Thickener, Stabilizer, gelling Agent
262.	419	Gum ghatti	Thickener, Stabilizer, Emulsifier
263.	420	Sorbitol and sorbitol syrup	Sweetener, Humectant, sequestrant, Texturizer, Emulsifier
264.	421	Mannitol	Sweetener, anticaking agent
265.	422	Glycerol	Humectant, bodying agent
266.	424	Curd lan	Thickener, Stabilizer

<i>Sl.No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
267.	425	Konjac flour	Thickener
268.	429	Peptones	Emulsifier
269.	430	Polyoxyethylene (8) stearate	Emulsifier
270.	431	Polyoxyethylene (40) stearate	Emulsifier
271.	432	Polyoxyethylene (20) sorbitan Monolaurate	Emulsifier, dispersing agent
272.	433	Polyoxyethylene (20) sorbitan Monoleate	Emulsifier, dispersing agent
273.	434	Polyoxyethylene (20) sorbitan Monopalmitate	Emulsifier, dispersing agent
274.	435	Polyoxyethylene (20) sorbitan Monostearate	Emulsifier, dispersing agent
275.	436	Polyoxyethylene (20) sorbitan Tristearate	Emulsifier, dispersing agent
276.	440	Pectins	Thickener, emulsifier, Stabilizer, gelling agent
277.	441	Superglycerinated hydrogenated rapeseed oil	Emulsifier
278.	442	Ammonium salts of phosphatidic Acid	Emulsifier
279.	443	Brominated vegetable oil	Emulsifier, stabilizer
280.	444	Sucrose acetate isobutyrate	Emulsifier, stabilizer
281.	445	Glycerol esters of wood resin	Emulsifier, stabilizer
282.	446	Succistearin	Emulsifier
283.	450	Diphosphates	acidity regulator, texturizer, sequestrant, stabilizer, Emulsifier, water retention Agent
284.	450(i)	Disodium diphosphate	acidity regulator, texturizer, sequestrant, stabilizer, Emulsifier, water retention Agent
285.	450(ii)	Trisodium diphosphate	acidity regulator, texturizer, sequestrant, stabilizer, Emulsifier, water retention Agent
286.	450(iii)	Tetrasodium diphosphate	acidity regulator, texturizer, sequestrant, stabilizer, Emulsifier, water retention Agent
287.	450(iv)	Dipotassium diphosphate	acidity regulator, texturizer, sequestrant, stabilizer, Emulsifier, water retention Agent
288.	450(v)	Tetrapotassium diphosphate	Emulsifier, Stabilizer, acidity regulator, raising agent Sequestrant, water retention Agent
289.	450(vi)	Dicalcium diphosphate	acidity regulator, texturizer, sequestrant stabilizer, Emulsifier, water retention Agent
290.	450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate	Emulsifier, raising agent, stabilizer, sequestrant, acidity, regulator, water retention agent
291.	450 (viii)	Dimagnesium diphosphate	acidity regulator, texturizer, sequestrant, stabilizer, Emulsifier, water retention Agent
292.	451	Triphosphates	Sequestrant, acidity regulator Texturizer
293.	451(i)	Pentasodium	Sequestrant, acidity regulator, Texturizer
294.	451(ii)	Pentapotassium triphosphate	Sequestrant, acidity regulator, Texturizer
295.	452	Polyphosphates	acidity regulator, texturizer, sequestrant stabilizer, Emulsifier, water retention Agent
296.	452(i)	Sodium polyphosphate	acidity regulator, texturizer, sequestrant stabilizer, Emulsifier, water retention Agent

Sl.No.	INS Number	Food Additive Name	Technical functions
297.	452(ii)	Potassium Polyphosphate	acidity regulator, texturizer, sequestrant stabilizer, Emulsifier, water retention Agent
298.	452(iii)	Sodium calcium polyphosphate	Emulsifier, Stabilizer, acidity regulator, raising agent, Sequestrant, water retention Agent
299.	452(iv)	Calcium polyphosphates	Emulsifier, Stabilizer, acidity regulator, raising agent, Sequestrant, water retention Agent
300.	452(v)	Ammonium polyphosphates	Emulsifier, Stabilizer, acidity regulator, raising agent, Sequestrant, water retention Agent
301.	458	Gamma Cyclodextrin	Stabilizer, binder
302.	459	Beta-cyclodextrin	Stabilizer, binder
303.	460	Cellulose	Emulsifier, dispersing agent, anticaking agent, texturizer
304.	460(i)	Microcrystalline cellulose	Emulsifier, dispersing agent, anticaking agent
305.	460(ii)	Powdered cellulose	Emulsifier dispersing agent, anticaking agent
306.	461	Methyl cellulose	Thickener, Emulsifier, Stabilizer
307.	462	Ethyl cellulose	Binder, filler
308.	463	Hydroxypropyl cellulose	Thickener, Emulsifier, Stabilizer
309.	464	Hydroxypropyl methyl cellulose	Thickener, Emulsifier, Stabilizer
310.	465	Methyl ethyl cellulose	Thickener antifoaming agent, Emulsifier, stabilizer
311.	466	Sodium carboxymethyl cellulose	Thickener, Emulsifier, Stabilizer
312.	467	Ethyl hydroxyethyl cellulose	Thickener, Emulsifier, Stabilizer
313.	468	Croscarmellose	Stabilizer, binder
314.	469	Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolysed	Thickener, stabilizer
315.	470	Salts of fatty acids (with base Al, Ca, Na, Mg, K, and NH ₄)	Emulsifier, Stabilizer, anticaking agent
316.	471	Mono-and di-glycerides of fatty acids	Emulsifier, Stabilizer
317.	472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant
318.	472b	Lactic and fatty acid esters of glycerol	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant
319.	472c	Citric and fatty acid esters of glycerol	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant
320.	472d	Tartaric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant
321.	472e	Diacetyltartric and fatty acid ester of glycerol	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant
322.	472f	Mixed tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol	Emulsifier, Stabilizers, Sequestrant
323.	472g	Succinylated monoglycerides	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant
324.	473	Sucrose esters of fatty acids	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant
325.	474	Sucroglycerides	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant
326.	475	Polyglycerol esters of fatty acid	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant
327.	476	Polyglycerol esters of interesteri- fied ricinoleic acid	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant
328.	477	Propylene glycol esters of fatty Acids	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant
329.	478	Lactylated fatty acid esters of glycerol and propylene glycol	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant

<i>Sl.No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
330.	479.	Thermally oxidized soya bean oil with mono-and di-glycerides of fatty acids	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant
331.	480	Diocetyl sodium sulphosuccinate	Emulsifier, wetting agent
332.	481	Sodium lactylate	Emulsifier, Stabilizer
333.	481(i)	Sodium stearyl lactylates	Emulsifier, Stabilizer
334.	481(ii)	Sodium oleyl lactylate	Emulsifier, Stabilizer
335.	482	Calcium lactylates	Emulsifier, Stabilizer
336.	482(i)	Calcium stearyl lactylate	Emulsifier, Stabilizer
337.	482(ii)	Calcium oleyl lactylates	Emulsifier, Stabilizer
338.	483	Stearyl tartrate	Flour treatment agent
339.	484	Stearyl citrate	Emulsifier, sequestrant
340.	485	Sodium stearyl fumarate	Emulsifier
341.	486	Calcium stearyl fumarate	Emulsifier
342.	487	Sodium laurylsulphate	Emulsifier
343.	488	Ethoxylated mono-and di-glycerides	Emulsifier
344.	489	Methyl glucoside-coconut oil ester	Emulsifier
345.	491	Sorbitan monostearate	Emulsifier
346.	492	Sorbitan tristearate	Emulsifier
347.	493	Sorbitan monolaurate	Emulsifier
348.	494	Sorbitan monooleate	Emulsifier
349.	495	Sorbitan monopalmitate	Emulsifier
350.	496	Sorbitan trioleate	Stabilizer, Emulsifier
351.	500	Sodium carbonates	acidity regulator, raising agent, anticaking agent
352.	500(i)	Sodium carbonate	acidity regulator, raising agent, anticaking agent
353.	500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	acidity regulator, raising agent, anticaking agent
354.	500(iii)	Sodium sesquicarbonate	acidity regulator, raising agent, anticaking agent
355.	501	Potassium carbonates	acidity regulator, stabilizer
356.	501(i)	Potassium carbonate	acidity regulator, stabilizer
357.	501(ii)	Potassium hydrogen carbonate	acidity regulator, stabilizer
358.	503	Ammonium carbonates	acidity regulator, raising agent
359.	503(i)	Ammonium carbonate	acidity regulator, raising agent
360.	503(ii)	Ammonium hydrogen carbonate	acidity regulator, raising agent
361.	504	Magnesium carbonates	acidity regulator, anticaking agent, colour retention agent
362.	504(i)	Magnesium carbonate	acidity regulator, anticaking agent, colour retention agent
363.	504(ii)	Magnesium hydrogen carbonate	acidity regulator, anticaking agent, colour retention agent
364.	505	Ferrous carbonate	acidity regulator
365.	507	Hydrochloric acid	acidity regulator acid
366.	508	Potassium chloride	gelling agent
367.	509	Calcium chloride	firming agent
368.	510	Ammonium chloride	flour treatment agent

Sl.No.	INS Number	Food Additive Name	Technical functions
369.	511	Magnesium chloride	firming agent
370.	512	Stannous chloride	Antioxidant, colour retention Agent
371.	513	Sulphuric acid	acidity regulator
372.	514	Sodium sulphates	acidity regulator
373.	515	Potassium sulphates	Acidity regulator
374.	516	Calcium Sulphate	Dough conditioner, Sequestrant, firming agent
375.	517	Ammonium sulphate	Flour treatment agent, stabilizer
376.	518	Magnesium sulphate	firming agent
377.	519	Cupric sulphate	colour fixative, preservative
378.	520	Aluminium sulphate	firming agent
379.	521	Aluminium sodium Sulphate	firming agent
380.	522	Aluminium potassium Sulphate	Acidity regulator, stabilizer
381.	523	Aluminium ammonium Sulphate	Stabilizer, firming agent
382.	524	Sodium hydroxide	acidity regulator
383.	525	Potassium hydroxide	acidity regulator
384.	526	Calcium hydroxide	acidity regulator, firming agent
385.	527	Ammonium hydroxide	acidity regulator
386.	528	Magnesium hydroxide	acidity regulator, colour retention agent
387.	529	Calcium oxide	acidity regulator, colour retention agent
388.	530	Magnesium oxide	anticaking agent
389.	535	Sodium ferrocyanide	anticaking agent
390.	536	Potassium ferrocyanide	anticaking agent
391.	537	Ferrous hexacyanomanganate	anticaking agent
392.	538	Calcium ferrocyanide	anticaking agent
393.	539	Sodium thiosulphate	antioxidant, sequestrant
394.	541	Sodium aluminium phosphate	acidity regulator, emulsifier
395.	541(i)	Sodium aluminium phosphate-acidic	acidity regulator, emulsifier
396.	541(ii)	Sodium aluminium phosphate-basic	acidity regulator, emulsifier
397.	542	Bone phosphate (essentially calcium phosphate, tribasic)	Emulsifier, anticaking agent, water retention agent
398.	550	Sodium silicates	anticaking agent
399.	550(i)	Sodium silicate	anticaking agent
400.	550(ii)	Sodium metasilicate	anticaking agent
401.	551	Silicon dioxide, amorphous	anticaking agent
402.	552	Calcium silicate	anticaking agent
403.	553	Magnesium silicates	anticaking agent, dusting Powder
404.	553(i)	Magnesium silicate	anticaking agent, dusting Powder
405.	553(ii)	Magnesium trisilicate	anticaking agent, dusting Powder
406.	553(iii)	Talc	anticaking agent, dusting Powder
407.	554	Sodium aluminosilicate	anticaking agent
408.	555	Potassium aluminium silicate	anticaking agent
409.	556	Calcium aluminium silicate	anticaking agent

<i>Sl.No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
410.	557	Zinc silicate	anticaking agent
411.	558	Bentonite	anticaking agent
412.	559	Aluminium silicate	anticaking agent
413.	560	Potassium silicate	anticaking agent
414.	570	Fatty acids	foam stabilizer, glazing agent, antifoaming agent
415.	574	Gluconic acid (D-)	acidity regulator, raising agent
416.	575	Glucono delta-lactone	acidity regulator, raising agent
417.	576	Sodium gluconate	Sequestrant
418.	577	Potassium gluconate	Sequestrant
419.	578	Calcium gluconate	acidity regulator, firming agent
420.	579	Ferrous gluconate	Colour retention agent
421.	580	Magnesium gluconate	acidity regulator, firming agent
422.	585	Ferrous lactate	colour retention agent
423.	586	4-Hexylresorcinol	colour retention agent, Antioxidant
424.	620	Glutamic acid (L (+)-)	flavour enhancer
425.	621	Monosodium glutamate	flavour enhancer
426.	622	Monopotassium glutamate	flavour enhancer
427.	623	Calcium glutamate	flavour enhancer
428.	624	Monoammonium glutamate	flavour enhancer
429.	625	Magnesium glutamate	flavour enhancer
430.	626	Guanylic acid	flavour enhancer
431.	627	Disodium 5'-guanylate	flavour enhancer
432.	628	Dipotassium 5'-guanylate	flavour enhancer
433.	629	Calcium 5'-guanylate	flavour enhancer
434.	630	Inosinic acid	flavour enhancer
435.	631	Disodium 5'-inosinate	flavour enhancer
436.	632	Potassium Inosate	flavour enhancer
437.	633	Calcium 5'-inosinate	flavour enhancer
438.	634	Calcium 5'-ribonucleotides	flavour enhancer
439.	635	Disodium 5'-ribonucleotides	flavour enhancer
440.	636	Maltol	flavour enhancer
441.	637	Ethyl maltol	flavour enhancer
442.	638	Sodium L-Aspartate	flavour enhancer
443.	639	DL-Alanine	flavour enhancer
444.	640	Glycine	flavour enhancer
445.	641	L-Leucine	flavour enhancer
446.	642	Lysin hydrochloride	flavour enhancer
447.	900a	Polydimethylsiloxane	antifoaming agent, anticaking agent, emulsifier
448.	900b	Methylphenylpolysiloxane	antifoaming agent
449.	901	Beeswax, white and yellow	glazing agent, release agent
450.	902	Candelilla Wax	glazing agent

Sl.No.	INS Number	Food Additive Name	Technical functions
451.	903	Carnaubawax	glazing agent
452.	904	Shellac	glazing agent
453.	905a	Mineral oil, food grade	glazing agent, release agent sealing agent
454.	905b	Petrolatum Petroleum jelly	glazing agent, release agent, sealing agent
455.	905c	Petroleum wax	glazing agent, release agent, sealing agent
456.	905c(i)	Microcrystalline wax	glazing agent
457.	905c(ii)	Paraffin wax	glazing agent
458.	906	Benzoin gum	glazing agent
459.	907	Hydrogenated poly-1 decene	glazing agent
460.	908	Rice bran wax	glazing agent
461.	909	Spermaceti wax	glazing agent
462.	910	Wax esters	glazing agent
463.	911	Methyl esters of fatty acids	glazing agent
464.	913	Lanolin	glazing agent
465.	915	Glycerol-, methyl-, or penta- erithrytol esters of colophane	glazing agent
466.	916	Calcium iodate	flour treatment agent
467.	917	Potassium iodate	flour treatment agent
468.	918	Nitrogen oxide	flour treatment agent
469.	919	Nitrosyl chloride	flour treatment agent
470.	920	L-Cysteine and its hydrochlorides- sodium and potassium salts	flour treatment agent
471.	921	L-Cysteine and its hydrochlorides- sodium and potassium salts	flour treatment agent
472.	922	Potassium persulphate	flour treatment agent
473.	923	Ammonium persulphate	flour treatment agent
474.	924a	Potassium bromate	flour treatment agent
475.	924b	Calcium bromate	flour treatment agent
476.	925	Chlorine	flour treatment agent
477.	926	Chlorine dioxide	flour treatment agent
478.	927a	Azodicarbonamide	flour treatment agent
479.	927b	Carbamide (urea)	flour treatment agent
480.	928	Benzoyl peroxide	flour treatment agent, Preservative
481.	929	Acetone peroxide	flour treatment agent
482.	930	Calcium peroxide	flour treatment agent
483.	938	Argon	packing gas
484.	939	Helium	packing gas
485.	940	Dichlorodifluoromethane	Propellant, liquid freezant
486.	941	Nitrogen	Packing gas, freezant
487.	942	Nitrous oxide	Propellant
488.	943a	Butane	Propellant
489.	943b	Isobutane	Propellant

Sl.No.	INS Number	Food Additive Name	Technical functions
490.	944	Propane	Propellant
491.	945	Chloropentafluoroethane	Propellant
492.	946	Octafluorocyclobutane	Propellant
493.	948	Oxygen	packing gas
494.	950	Acesulfame potassium	Sweetener, flavour enhancer
495.	951	Aspartame	Sweetener, flavour enhancer
496.	952	Cyclamic acid (and Na, K, Ca Salts)	Sweetener
497.	953	Isomalt (isomaltitol)	Sweetener, anticaking agent, bulking agent, glazing agent
498.	954	Saccharin (and Na, K, Ca salts)	Sweetener
499.	955	Sucralose (trichlorogalactosucrose)	Sweetener
500.	956	Alitame	Sweetener
501.	957	Thaumatococcus	Sweetener, flavour enhancer
502.	958	Glycyrrhizin	Sweetener, flavour enhancer
503.	959	Neohesperidine dihydrochalcone	Sweetener
504.	960	Stevioside	Sweetener
505.	964	Polyglycitol syrup	Sweetener
506.	965	Maltitol and matitol Syrup	Sweetener, stabilizer, emulsifier
507.	966	Lactitol	Sweetener, texturizer
508.	967	Xylitol	Sweetener, humectant, stabilizer, Emulsifier, thickener
509.	968	Erythritol	Sweetener, flavour enhancer, Humectant
510.	999	Quillaia extracts	foaming agent
511.	1000	Cholic acid	Emulsifier
512.	1001	Choline salts and esters	Emulsifier
513.	1001(i)	Choline acetate	Emulsifier
514.	1001(ii)	Choline carbonate	Emulsifier
515.	1001(iii)	Choline chloride	Emulsifier
516.	1001(iv)	Choline citrate	Emulsifier
517.	1001(v)	Choline tartrate	Emulsifier
518.	1001(vi)	Choline lactate	Emulsifier
519.	1100	Amylases	flour treatment agent
520.	1101	Proteases	flour treatment agent, stabilizer, tenderizer, flavour enhancer
521.	1101(i)	Protease	flour treatment agent, stabilizer, tenderizer, flavour enhancer
522.	1101(ii)	Papain	flour treatment agent, stabilizer, tenderizer, flavour enhancer
523.	1101(iii)	Bromelain	flour treatment agent, stabilizer, tenderizer, flavour enhancer
524.	1101(iv)	Ficin	flour treatment agent, stabilizer, tenderizer, flavour enhancer
525.	1102	Glucose oxidase	Antioxidant

<i>Sl.No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
526	1103	Invertases	Stabilizer
527	1104	Lipases	flavour enhancer
528	1105	Lysozyme	Preservative
529	1200	Polydextroses A and N	bulking agent, stabilizer, thickener, Humectant texturizer
530	1201	Polyvinylpyrrolidone	bodying agent, stabilizer, clarifying agent, dispersing Agent
531	1202	Polyvinylpolypyrrolidone	colour stabilizer, colloidal, Stabilizer
532	1503	Castor oil	release agent
533	1505	Triethyl citrate	foam stabilizer
534	1518	Triacetin	Humectant
535	1520	Propylene glycol	Humectant, Wetting agent, dispersing agent
536	1521	Polyethylene glycol	antifoaming agent

Supplementary List-Modified Starches

537	1400	Dextrins, roasted starch white and yellow	Stabilizer, thickener, binder
538	1401	Acid-treated starch	Stabilizer, thickener, binder
539	1402	Alkaline treated starch	Stabilizer, thickener, binder
540	1403	Bleached starch	Stabilizer, thickener, binder
541	1404	Oxidised starch	Stabilizer, thickener, binder
542	1405	Starches, enzyme-treated	Thickener
543	1410	Monostarch phosphate	Stabilizer, thickener, binder
544	1411	Distarch glycerol	Stabilizer, thickener, binder
545	1412	Distarch phosphate esterified with sodium trimetaphosphate;	Stabilizer, thickener, binder
546	1413	Phosphated distarch phosphate	Stabilizer, thickener, binder
547	1414	Acetylated distarch phosphate	Emulsifier, thickener, binder
548	1420	Starch acetate esterified with Acetic anhydride	Stabilizer, thickener
549	1421	Starch acetate esterified with vinyl acetate	Stabilizer, thickener
550	1422	Acetylated distarch adipate	Stabilizer, thickener, binder, Emulsifier
551	1423	Acetylated distarch glycord	Stabilizer, thickener
552	1440	Hydroxypropyl starch	Stabilizer, thickener, binder, Emulsifier
553	1442	Hydroxypropyl distarch phosphate	Stabilizer, thickener
554	1443	Hydroxypropyl distarch	Stabilizer, thickener
555	1450	Starch sodium octenyl succinate	Stabilizer, thickener, binder

B. List sorted by alphabetical Order-International Numbering System (INS) for Food Additives

The following list sorted by alphabetical order alongwith INS No. is only for identifying the INS No. of these food additives or their synonyms as per Codex. These are the list of food additive as per Codex and the food additives allowed under the Food Safety and Standards Regulations, 2010 are listed in these including Appendices

The list given below as published by Codex as on date (23-11-2005). For any revision JECFA/Codex website may be referred (www.codexalimentarius.net; www.codexalimentarius.net/web/jecfa.jsp)

Sl. No.	INS Number	Food Additive Name	Technical functions
1.	370	1,4-Heptonelactone	acidity regulator, sequestrant
2.	586	4-Hexylresorcinol	colour retention agent, Antioxidant
3.	950	Acetosulfame potassium	Sweetener, flavour enhancer
4.	260	Acetic acid, glacial	Preservative, acidity regulator
5.	470	Acene and fatty acid esters of Glycerol	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant
6.	900	Acetone peroxide	flour treatment agent
7.	350	Adipic acid	Acidity regulator
8.	400	Agar	Thickener, gelling agent, Stabilizer
9.	400	Alginate acid	Thickener, stabilizer
10.	956	Alitame	Sweetener
11.	100	Alkanet	Colour
12.	129	Allurared AC	Colour
13.	307	Alpha-tocopherol	Antioxidant
14.	173	Aluminium	Colour
15.	520	Aluminium ammonium sulphate	Stabilizer, firming agent
16.	522	Aluminium potassium sulphate	acidity regulator, stabilizer
17.	580	Aluminium sodium silicate	anticaking agent
18.	521	Aluminium sodium sulphate	firming agent
19.	520	Aluminium sulphate	firming agent
20.	123	Amaran	Colour
21.	264	Ammonium acetate	Acidity regulator
22.	350	Ammonia bicarbonates	Acidity regulator
23.	400	Ammonium alginate	Thickener, stabilizer
24.	503(1)	Ammonium carbonate	acidity regulator, raising agent
25.	503	Ammonium carbonates	acidity regulator, raising agent
26.	510	Ammonium chloride	flour treatment agent
27.	380	Ammonium citrates	Acidity regulator
28.	368	Ammonium fumarate	Acidity regulator
29.	503(1)	Ammonium hydrogen carbonate	acidity regulator, raising agent
30.	327	Ammonium hydroxide	Acidity regulator
31.	328	Ammonium lactate	acidity regulator, flour treatment agent
32.	349	Ammonium malate	Acidity regulator
33.	600	Ammonium persulphate	flour treatment agent
34.	300	Ammonium phosphate	acidity regulator, flour treatment agent
35.	600(1)	Ammonium polyphosphates	emulsifier, raising agent, stabilizer, sequestrant, Acidity regulator, water retention agent

<i>Sl. No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
36.	442	Ammonium salts of phosphatidic Acid	Emulsifier
37.	517	Ammonium sulphate	flour treatment agent, stabilizer
38.	1100	Amylases	flour treatment agent
39.	160b	Annatto extracts	Colour
40.	323	Anoxomer	Antioxidant
41.	163(i)	Anthocyanins	Colour
42.	163	Anothocyanins	Colour
43.	409	Arabinogalactan	Thickener, gelling agent, Stabilizer
44.	938	Argon	packing gas
45.	300	Ascorbic acid(L-)	Antioxidant
46.	304	Ascorbyl palmitate	Antioxidant
47.	305	Ascorbyl stearate	Antioxidant
48.	951	Aspartame	Sweetener, flavour enhancer
49.	927a	Azodicarbonamide	flour treatment agent
50.	122	Azorubine	Colour
51.	408	Bakers yeast glycan	Thickener, gelling agent, Stabilizer
52.	901	Beeswax, white and yellow	glazing agent, release agent
53.	162	Beet red	Colour
54.	558	Bentonite	anticaking agent
55.	210	Benzole acid	Preservative
56.	906	Benzoin gum	glazing agent
57.	928	Benzoyl peroxide	flour treatment agent, Preservative
58.	160	Beta-apo-8'carotenic acid, methyl or ethyl ester	Colour
59.	160e	Beta-apo-Carotenal	Colour
60.	160a(i)	Beta-Carotene (Synthetic)	Colour
61.	459	Beta-cyclodextrin	Stabilizer, binder
62.	163(iii)	Blackcurrant extract	Colour
63.	542	Bone phosphate (essentially calcium phosphate, tribasic)	Emulsifier, anticaking agent, water retention agent
64.	151	Brilliant black PN	Colour
65.	133	Brilliant blue FCF	Colour
66.	1101(iii)	Bromelain	flour treatment agent, stabilizer, tenderizer, flavour enhancer
67.	443	Brominated vegetable oil	Emulsifier, stabilizer
68.	154	Brown FK	Colour
69.	155	Brown HT	Colour
70.	943a	Butane	Propellant
71.	320	Butylated hydroxyanisole	Antioxidant
72.	321	Butylated hydroxytoluene	Antioxidant
73.	629	Calcium 5'-guanylate	flavour enhancer
74.	633	Calcium 5'-inosinate	flavour enhancer
75.	634	Calcium 5'-ribonucleotides	flavour enhancer

<i>Sl. No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
76.	263	Calcium acetate	Preservative, stabilizer, acidity Regulator
77.	404	Calcium alginate	Thickener, Stabilizer, gelling agent, antifoaming agent
78.	556	Calcium aluminium silicate	anticaking agent
79.	302	Calcium ascorbate	Antioxidant
80.	213	Calcium benzoate	Preservative
81.	924 b	Calcium bromate	flour treatment agent
82.	170(i)	Calcium carbonate	anticaking agent
83.	170	Calcium carbonate	Surface colourant, anticaking agent, stabilizer
84.	509	Calcium chloride	firming agent
85.	333	Calcium citrates	acidity regulator, firming agent, Sequestrant
86.	450 (vii)	Calcium dihydrogen diphosphate	emulsifier, raising agent, stabilizer sequestrant, acidity regulator water retention agent
87.	385	Calcium disodium ethylene- diamine-tetra-acetate	Antioxidant, Preservative, Sequestrant
88.	538	Calcium ferrocyanide	anticaking agent
89.	238	Calcium formate	Preservative
90.	367	Calcium fumarates	Acidity regulator
91.	578	Calcium gluconate	acidity regulator, firming agent
92.	623	Calcium glutamate	flavour enhancer
93.	383	Calcium	Thickener, gelling agent, Stabilizer
94.	170 (ii)	Calcium hydrogen carbonate	anticaking agent
95.	352 (i)	Calcium hydrogen malate	Acidity regulator
96.	227	Calcium hydrogen	Preservative, antioxidant
97.	526	Calcium hydroxide	acidity regulator, firming agent
98.	916	Calcium iodate	flour treatment agent
99.	318	Calcium isoascorbate	Antioxidant
100.	327	Calcium lactate	acidity regulator, flour treatment agent
101.	399	Calcium lactobionate	Stabilizer
102.	482	Calcium lactylates	Emulsifier, stabilizer
103.	352 (ii)	Calcium malate	Acidity regulator
104.	352	Calcium malates	Acidity regulator
105.	482 (ii)	Calcium oleyl lactylate	Emulsifier, stabilizer
106.	529	Calcium oxide	acidity regulator, colour retention agent
107.	930	Calcium peroxide	flour treatment agent
108.	341	Calcium phosphates	acidity regulator, flour treatment agent, firming agent, Texturizer, raising agent, anticaking agent, water retention agent
109.	452 (iv)	Calcium polyphosphates	Emulsifier, Stabilizer, acidity regulator, raising agent, Sequestrant, water retention Agent
110.	282	Calcium propionate	Preservative

<i>Sl. No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
111.	552	Calcium silicate	anticaking agent
112.	203	Calcium sorbate	Preservative
113.	486	Calcium stearoyl fumarate	Emulsifier
114.	482 (i)	Calcium stearoyl lactylate	Emulsifier, stabilizer
115.	516	Calcium sulphate	flour treatment agent, Sequestrant, firming agent
116.	226	Calcium sulphite	preservative, antioxidant
117.	354	Calcium tartrate	Acidity regulator
118.	902	Candelilla wax	glazing agent
119.	161 g	Canthaxanthin	Colour
120.	150a	Caramel I-plain	Colour
121.	150 b	Caramel II-caustic sulphite process	Colour
122.	150 c	Caramel III-ammonia process	Colour
123.	150 d	Caramel IV-ammonia sulphite process	Colour
124.	927 b	Carbamide (urea)	flour treatment agent
125.	152	Carbon black (hydrocarbon)	Colour
126.	290	Carbon dioxide	carbonating agent, packing gas
127.	120	Carmines	Colour
128.	903	Carnaubawax	glazing agent
129.	410	Carob bean gum	Thickener, stabilizer
130.	160a	Carotenes	Colour
131.	407	Carrageenan and its Na, K, NH ₄ salts (includes furcellaran)	Thickener, gelling agent, Stabilizer
132.	1503	Caster oil	release agent
133.	460	Cellulose	Emulsifier, anticaking agent, texturizer, dispersing agent
134.	925	Chlorine	flour treatment agent
135.	926	Chlorine dioxide	flour treatment agent
136.	945	Chloropentafluoroethane	Propellant
137.	140	Chlorophyll Copper	Colour
138.	141(i)	Chlorophyll copper complex	Colour
139.	141(ii)	Chlorophyll copper complex sodium and potassium Salts	Colour
140.	1000	Cholic acid	Emulsifier
141.	1001(i)	Choline acetate	Emulsifier
142.	1001(ii)	Choline carbonate	Emulsifier
143.	1001(iii)	Choline chloride	Emulsifier
144.	1001(iv)	Choline citrate	Emulsifier
145.	1001(vi)	Choline lactate	Emulsifier
146.	1001	Choline salt and esters	Emulsifier
147.	1001(v)	Choline tartrate	Emulsifier
148.	330	Citric acid	acidity regulator, Antioxidant, Sequestrant

<i>Sl. No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
149.	472 c	Citric and fatty acid esters of glycerol	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant
150.	121	Citrus red 2	Colour
151.	141	Copper chlorophylls	Colour
152.	468	Croscarmellose	Stabilizer, binder
153.	519	Cupric sulphate	colour fixtue, preservative
154.	100(i)	Curcumin	Colour
155.	100	Curcumins	Colour
156.	424	Curdlan	Thickener, stabilizer
157.	952	Cyclamic acid (and Na, K, Ca Salts)	Sweetener
158.	265	Dehydroacetic acid	Preservative
159.	472c	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant
160.	342(ii)	Diammonium orthophosphate	acidity regulator, flour treatment agent
161.	450 (vi)	Dicalcium diphosphate	Emulsifier, Stabilizer, acidity regulator, raising agent, Sequestrant, water retention Agent
162.	341(ii)	Dicalcium orthophosphate	acidity regulator, flour treatment agent, firming agent, Texturizer
163.	940	Dichlorodifluoromethane	Propellant, liquid freezant
164.	389	Dilauryl thiodipropionate	Antioxidant
165.	450 (viii)	Dimagnesium diphosphate	emulsifier raising agent, stabilizer sequestrant, acidity regulator, water retention agent
166.	343(ii)	Dimagnesium	acidity regulator, anticaking Agent
167.	242	Dimethyl dicarbonate	Preservative
168.	480	Diocetyl sodium sulphosuccinate	Emulsifier, wetting agent
169.	230	Diphenyl	Preservative
170.	450	Diphosphates	Emulsifier, Stabilizer, acidity regulator, raising agent, Sequestrant, water retention Agent
171.	628	Dipotassium 5'-guanylate	flavour enhancer
172.	450(iv)	Dipotassium diphosphate	Emulsifier, Stabilizer, acidity, regulator, raising agent, Sequestrant, water retention Agent
173.	340(ii)	Dipotassium orthophosphate	acidity regulator texturizer, sequestrant, stabilizer, emulsifier water retention agent
174.	336(ii)	Dipotassium tartrate	Stabilizer, sequestrant
175.	627	Disodium 5'-guanylate	flavour enhancer
176.	631	Disodium 5'-inosinate	flavour enhancer
177.	635	Disodium 5'-ribonucleotides	flavour enhancer
178.	450(i)	Disodium diphosphate	Emulsifier, Stabilizer, acidity regulator, raising agent, Sequestrant, water retention Agent
179.	386	Disodium ethylene-diamine-tetra -acetate	Antioxidant, Preservative, Sequestrant
180.	331(ii)	Disodium monohydrogen citrate	acidity regulator, stabilizer, Sequestrant, emulsifier

<i>Sl. No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
181.	339(ii)	Disodium orthophosphate	acidity regulator, Sequestrant, emulsifier, Texturizer, Stabilizer, water retention agent
182.	335(ii)	Disodium tartrate	Stabilizer, sequestrant
183.	364(ii)	Disodium succinate	acidity regulator, flavour Enhancer
184.	390	Distearyl thiodipropionate	Antioxidant
185.	639	DL-Alanine	flavour enhancer
186.	312	Dodecyl gallate	Antioxidant
187.	968	Erythritol	Sweetener, flavour enhancer, Humectant
188.	127	Erythrosine	Colour
189.	488	Ethoxylated mono-and di-glycerides	Emulsifier
190.	324	Ethoxyquin	Antioxidant
191.	462	Ethyl cellulose	Binder, filler
192.	313	Ethyl gallate	Antioxidant
193.	467	Ethyl hydroxyethyl cellulose	Thickener, emulsifier, stabilizer
194.	637	Ethyl maltol	flavour enhancer
195.	214	Ethyl-p-hydroxybenzoate	Preservative
196.	143	Fast green FCF	Colour
197.	570	Fatty acids	foam stabilizer, glazing agent, antifoaming agent
198.	381	Ferric ammonium citrate	anticaking agent
199.	505	Ferrous carbonate	Acidity regulator
200.	579	Ferrous gluconate	Colour retention agent
201.	537	Ferrous hexacyanomanganate	anticaking agent
202.	585	Ferrous lactate	Colour retention agent
203.	1101(iv)	Ficin	flour treatment agent, stabilizer, tenderizer, flavour enhancer
204.	161a	Flavoxanthin	Colour
205.	240	Formaldehyde	Preservative
206.	236	Formic acid	Preservative
207.	297	Fumaric acid	Acidity regulator
208.	458	Gamma Cyclodextrin	Stabilizer, binder
209.	164	Gardenia yellow	Colour
210.	418	Gellan gum	Thickener, stabilizer, gelling Agent
211.	574	Gluconic acid (D-)	acidity regulator, raising agent
212.	575	Glucono delta-lactone	acidity regulator, raising agent
213.	1102	Glucose oxidase	Antioxidant
214.	620	Glutamic acid (L(+)-)	flavour enhancer
215.	422	Glycerol	Humectant, bodying agent
216.	445	Glycerol esters of wood resin	Emulsifier, stabilizer
217.	915	Glycerol-, methyl-, or penta- erythritol esters of colophane	Glazing agent
218.	640	Glycine	Flavour modifier

<i>Sl. No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
219.	958	Glycyrrhizin	Sweetener, flavour enhancer
220.	175	Gold	Colour
221.	163 (ii)	Grape skin extract	Colour
222.	142	Green S	Colour
223.	314	Guaiac resin	Antioxidant
224.	626	Guanlic acid	flavour enhancer
225.	412	Guar gum	Thickener, stabilizer
226.	414	Gum arabic (acacia gum)	Thickener, stabilizer
227.	419	Gum ghatti	Thickener, stabilizer, emulsifier
228.	241	Gum guaiacum	Preservative
229.	939	Helium	packing gas
230.	209	Heptyl-p-hydroxybenzoate	Preservative
231.	239	Hexamethylene tetramine	Preservative
232.	507	Hydrochloric acid	Acidity regulator
233.	907	Hydrogenated poly-1-decene	glazing agent
234.	463	Hydroxypropyl cellulose	Thickener, Emulsifier, Stabilizer
235.	464	Hydroxypropyl methyl cellulose	Thickener, Emulsifier, Stabilizer
236.	132	Indigotine	Colour
237.	630	Inosinic acid	flavour enhancer
238.	1103	Invertases	Stabilizer
239.	172 (i)	Iron oxide, black	Colour
240.	172(ii)	Iron oxide, red	Colour
241.	172(iii)	Iron oxide, yellow	Colour
242.	172	Iron oxides	Colour
243.	315	Isoascorbic acid	Antioxidant
244.	943b	Isobutane	Propellant
245.	953	Isomalt (isomaltitol)	Sweetener, anticaking agent, bulking agent, glazing agent
246.	384	Isopropyl citrates	Antioxidant, Preservative, Sequestrant
247.	416.	Karaya gum	Thickener, stabilizer
248.	425	Lonjac flour	Thickener
249.	161c	Kryptoxanthin	Colour
250.	920	L-Cysteine and its hydrochlorides- sodium and potassium salts	flour treatment agent
251.	921	L-Cysteine and its hydrochlorides- sodium and potassium salts	flour treatment agent
252.	641	L-Leucine	flavour modifier.
253.	370	Lactic acid (L-, D- and DL-)	Acidity regulator
254.	472b	Lactic and fatty acid esters of glycerol	Emulsifier, stabilizer,
255.	966	Lactitol	Sweetener, texturizer
256.	478	Lactylated fatty acid esters of glycerol and propylene glycol	Emulsifier
257.	913	Lanolin	glazing agent

<i>Sl. No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
258.	344	Lecithin citrate	Preservative
259.	322	Lecithins	Antioxidant, emulsifier
260.	1104	Upases	flavour enhancer
261.	180	Lithol rubine BK	Colour
262.	161b	Lutein	Colour
263.	160d	Lucopene	Colour
264.	642	Lysin hydrochloride	flavour enhancer
265.	1105	Lysozyme	Preservative
266.	504(i)	Magnesium carbonate	acidity regulator, anticaking agent, colour retention agent
267.	504	Magnesium carbonates	acidity regulator, anticaking agent, colour retention agent
268.	511	Magnesium chloride	firming agent
269.	345	Magnesium citrate	Acidity regulator
270.	580	Magnesium gluconate	acidity regulator, firming agent
271.	625	Magnesium glutamate	flavour enhancer
272.	504(ii)	Magnesium hydrogen carbonate	acidity regulator, anticaking agent, colour retention agent
273.	528	Magnesium hydroxide	acidity regulator, colour retention agent
274.	329	Magnesium lactate (D-, L-)	acidity regulator, flour treatment agent
275.	530	Magnesium oxide	anticaking agent
276.	343	Magnesium phosphates	acidity regulator, anticaking Agent
277.	553(i)	Magnesium silicate	anticaking agent, dusting Powder
278.	553	Magnesium Silicates	anticaking agent, dusting Powder
279.	518	Magnesium sulphate	firming agent
280.	553(ii)	Magnesium trisilicate	anticaking agent, dusting Powder
281.	296	Malic acid (D-,L-)	acidity regulator, flavouring Agent
282.	965	Maltitol and maltitol Syrup	Sweetener, Stabilizer, Emulsifier
283.	636	Maltol	flavour enhancer
284.	130	Manascorubin	Colour
285.	421	Mannitol	Sweetener, anticaking agent
286.	353	Metatartaric acid	Acidity regulator
287.	461	Methyl cellulose	Thickener, Emulsifier, Stabilizer
288.	911	Methyl esters of fatty acids	glazing agent
289.	465	Methyl ethyl cellulose	Thickener, Emulsifier, stabilizer, antifoaming agent
290.	489	Methyl glucoside-coconut oil ester	Emulsifier
291.	218	Methyl p-hydroxybenzoate	Preservative
292.	900 b	Methylphenylpolysiloxane	antifoaming agent
293.	460(i)	Microcrystalline cellulose	Emulsifier, anticaking agent, texturizer, dispersing agent
294.	905 c (i)	Microcrystalline wax	glazing agent
295.	905a	Mineral oil, food grade	glazing agent, release agent, sealing agent

<i>Sl. No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
296.	472 f	Mixed tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant
297.	306	Mixed tocopherols concentrate	Antioxidant
298.	471	Mono-and di-glycerides of fatty acids	Emulsifier, stabilizer
299.	624	Monoammonium glutamate	flavour enhancer
300.	342 (i)	Monoammonium orthophosphate	acidity regulator, flour treatment agent
301.	341 (i)	Monocalcium orthophosphate	acidity regulator, texturizer, flour treatment agent, raising Agent
302.	343 (i)	Monomagnesium orthophosphate	acidity regulator, anticaking Agent
303.	622	Monopotassium glutamate	flavour enhancer
304.	340 (i)	Monopotassium orthophosphate	acidity regulator texturizer, sequestrant stabilizer, emulsifier, water retention Agent
305.	336 (i)	Monopotassium tartrate	Stabilizer, sequestrant
306.	621	Monosodium glutamate	flavour enhancer
307.	339 (i)	Monosodium orthophosphate	acidity regulator texturizer, sequestrant stabilizer, emulsifier, water retention Agent
308.	364 (i)	Monosodium succinate	acidity regulator, flavour Enhancer
309.	335 (i)	Monosodium tartrate	Stabilizer, sequestrant
310.	160a (ii)	Natural extracts	Colour
311.	959	Neohesperidine dihydrochalcone	Sweetener
312.	375	Nicotinic acid	Colour retention agent
313.	234	Nisin	Preservative
314.	941	Nitrogen	packing gas, freezant
315.	918	Nitrogen oxides	flour treatment agent
316.	919	Nitrosyl chloride	flour treatment agent
317.	942	Nitrous oxide	Propellant
318.	411	Oat gum	Thickener, stabilizer
319.	946	Octafluorocyclobutane	Propellant
320.	311	Octyl gallate	Antioxidant
321.	182	Orchil	Colour
322.	231	Ortho-phenylphenol	Preservative
323.	338	Orthophosphoric acid	acidity regulator, antioxidant, Synergist
324.	948	Oxygen	packing gas
325.	387	Oxy stearin	Antioxidant, sequestrant
326.	1101(ii)	Papain	flour treatment agent, Stabilizer, tenderizer, flavour
327.	160c	Paprika oleoresins	Colour
328.	905 c (ii)	Paraffin wax	glazing agent
329.	131	Patent blue V	Colour
330.	440	Pectins	Thickener, Stabilizer, gelling Agent
331.	451 (ii)	Pentapotassium triphosphate	Sequestrant, acidity regulator, Texturizer

<i>Sl. No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
332.	451 (i)	Pentasodium triphosphate	Sequestrant, acidity regulator, Texturizer
333.	429	Peptones	Emulsifier
334.	905 b	Petrolatum (petroleum jelly)	glazing agent, release agent, sealing agent
335.	905 c	Petroleum wax	glazing agent, release agent, sealing agent
336.	391	Phytic acid	Antioxidant
337.	235	Pimaricin (natamycin)	Preservative
338.	1200	Polydextroses A and N	bulking agent, Stabilizer, thickener, Humectant, texturizer
339.	990a	Polydimethylsiloxane	antifoaming agent, anticaking agent, emulsifier
340.	1521	Polyethylene glycol	antifoaming agent
341.	475	Polyglycerol esters of fatty acids	Emulsifier
342.	476	Polyglycerol esters of interesterified Ricinoleic acid	Emulsifier
343.	964	Polyglycitol syrup	Sweetener
344.	432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate	Emulsifier, dispersing agent
345.	433	Polyoxyethylene (20) sorbitan Mono-oleate	Emulsifier, dispersing agent
346.	434	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate	Emulsifier, dispersing agent
347.	435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate	Emulsifier, dispersing agent
348.	436	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate	Emulsifier, dispersing agent
349.	431	Polyoxyethylene (40) stearate	Emulsifier
350.	430	Polyoxyethylene (8) stearate	Emulsifier
351.	452	Polyphosphates	Emulsifier, Stabilizer, acidity regulator, raising agent, Sequestrant, water retention Agent
352.	1202	Polyvinylpyrrolidone	colour stabilizer, Colloidal, Stabilizer
353.	1201	Polyvinylpyrrolidone	bodying agent, Stabilizer, clarifying agent, dispersing Agent
354.	124	Ponceau 4R	Colour
355.	125	Ponceau SX	Colour
356.	261 (i)	Potassium acetate	Preservative, acidity regulator
357.	261	Potassium acetates	Preservative, acidity regulator
358.	357	Potassium adipates	Acidity regulator
359.	402	Potassium alginate	Thickener, stabilizer
360.	555	Potassium aluminium silicate	anticaking agent
361.	303	Potassium ascorbate	Antioxidant
362.	212	Potassium benzoate	Preservative
363.	228	Potassium bisulfite	Preservative, antioxidant
364.	924 a	Potassium bromate	flour treatment agent
365.	501 (i)	Potassium carbonate	acidity regulator, stabilizer
366.	501	Potassium carbonates	acidity regulator, stabilizer
367.	508	Potassium chloride	Gelling agent
368.	332	Potassium citrates	acidity regulator, Sequestrant, Stabilizer

<i>Sl. No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
369.	261 (ii)	Potassium diacetate	Preservative, acidity regulator
370.	332 (i)	Potassium dihydrogen citrate	acidity regulator, Sequestrant, Stabilizer
371.	536	Potassium ferrocyanide	anticaking agent
372.	366	Potassium fumarates	Acidity regulator
373.	577	Potassium gluconate	Sequestrant
374.	501 (ii)	Potassium hydrogen carbonate	acidity regulator, stabilizer
375.	351 (i)	Potassium hydrogen malate	Acidity regulator
376.	525	Potassium hydroxide	Acidity regulator
377.	632	Potassium Inosate	flavour enhancer
378.	917	Potassium iodate	flour treatment agent
379.	317	Potassium isoascorbate	Antioxidant
380.	326	Potassium lactate	Antioxidant, synergist, acidity Regulator
381.	351 (ii)	Potassium malate	Acidity regulator
382.	351	Potassium malates	Acidity regulator
383.	224	Potassium metabisulphite	Preservative, antioxidant
384.	252	Potassium nitrate	Preservative, colour fixative
385.	249	Potassium nitrite	Preservative, colour fixative
386.	922	Potassium persulphate	flour treatment agent
387.	340	Potassium phosphates	acidity regulator, Sequestrant, emulsifier, Texturizer, Stabilizer, water retention agent
388.	452 (ii)	Potassium polyphosphate	Emulsifier, Stabilizer, acidity regulator, raising agent, Sequestrant, water retention Agent
389.	283	Potassium propionate	Preservative
390.	560	Potassium silicate	anticaking agent
391.	337	Potassium sodium tartrate	Stabilizer, sequestrant
392.	202	Potassium sorbate	Preservative
393.	515	Potassium sulphates	Acidity regulator
394.	225	Potassium sulphite	Preservative, antioxidant
395.	336	Potassium tartrates	Stabilizer, sequestrant
396.	460 (ii)	Powdered cellulose	Emulsifier, anticaking agent, texturizer, dispersing agent
397.	407 a	Processed Euchema seaweed	Thickener, stabilizer
398.	944	Propane	Propellant
399.	280	Propionic acid	Preservative
400.	310	Propyl gallate	Antioxidant
401.	216	Propyl p-hydroxybenzoate	Preservative
402.	1520	Propylene glycol	Humectant, wetting agent, dispersing agent
403.	405	Propylene glycol alginate	Thickener, emulsifier
404.	477	Propylene glycol esters of fatty acids	Emulsifier

Sl. No.	INS Number	Food Additive Name	Technical functions
405.	1101 (i)	Protease	flour treatment agent, Stabilizer, tenderizer, flavour Enhancer
406.	1101	Proteases	flour treatment agent, Stabilizer, tenderizer, flavour Enhancer
407.	999	Quillaia extracts	foaming agent
408.	104	Quinoline yellow	Colour
409.	128	Red 2G	Colour
410.	161 f	Rhodoxanthin	Colour
411.	101 (i)	Riboflavin	Colour
412.	101 (ii)	Riboflavin 5' -phosphate, sodium	Colour
413.	101	Riboflavins	Colour
414.	908	Rice bran wax	glazing agent
415.	161 d	Rubixanthin	Colour
416.	954	Saccharin (and Na, K, Ca salts)	Sweetener
417.	470	Salts of fatty acids (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH ₄)	Emulsifier, Stabilizer, anti caking agent
418.	166	Sandalwood	Colour
419.	904	Shellac	glazing agent
420.	551	Silicon dioxide, amorphous	anticaking agent
421.	174	Silver	Colour
422.	262 (i)	Sodium acetate	Preservative, acidity regulator, Sequestrant
423.	262	Sodium acetates	Preservative, acidity regulator, Sequestrant
424.	356	Sodium adipates	Acidity regulator
425.	401	Sodium alginate	Thickener, Stabilizer, gelling Agent
426.	541	Sodium aluminium phosphate	acidity regulator, emulsifier
427.	541 (i)	Sodium aluminium phosphate- acidic	acidity regulator, emulsifier
428.	541 (ii)	Sodium aluminium phosphate-basic	acidity regulator, emulsifier
429.	554	Sodium alumino-silicate	anticaking agent
430.	301	Sodium ascorbate	Antioxidant
431.	211	Sodium benzoate	Preservative
432.	452 (iii)	Sodium calcium polyphosphate	Emulsifier, Stabilizer, acidity regulator, raising agent. Sequestrant, water retention Agent
433.	500(i)	Sodium carbonate	acidity regulator, raising agent, anticaking agent
434.	500	Sodium carbonates	acidity regulator, raising agent, anticaking agent
435.	466	Sodium carboxymethyl cellulose	Thickener, Emulsifier, Stabilizer
436.	469	Sodium carboxymethyl, cellulose, enzymatically, hydrolysed	Thickener, stabilizer
437.	331	Sodium citrates	acidity regulator, Sequestrant, emulsifier, stabilizer

<i>Sl. No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
438.	266	Sodium dehydroacetate	Preservative
439.	262 (ii)	Sodium diacetate	Preservative, acidity regulator, Sequestrant
440.	331 (i)	Sodium dihydrogen citrate	acidity regulator, Sequestrant, emulsifier, stabilizer
441.	215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate	Preservative
442.	535	Sodium ferrocyanide	anticaking agent
443.	237	Sodium formate	Preservative
444.	365	Sodium fumarates	Acidity regulator
445.	576	Sodium gluconate	Sequestrant
446.	500 (ii)	Sodium hydrogen carbonate	acidity regulator, raising agent, anticaking agent
447.	350 (i)	Sodium hydrogen malate	acidity regulator, humectant
448.	222	Sodium hydrogen sulphite	Preservative, antioxidant
449.	524	Sodium hydroxide	Acidity regulator
450.	316	Sodium isoascorbate	Antioxidant
451.	633	Sodium L-Aspartate	flavour enhancer
452.	325	Sodium lactate	antioxidant synergist, Humectant, bulking agent
453.	481	Sodium lactylates	Emulsifier, stabilizer
454.	487	Sodium laurylsulphate	Emulsifier
455.	350 (ii)	Sodium malate	acidity regulator, humectant
456.	350	Sodium malates	acidity regulator, humectant
457.	223	Sodium metabisulphite	Preservative, bleaching agent, Antioxidant
458.	550 (ii)	Sodium metasilicate	anticaking agent
459.	219	Sodium methyl p-hydroxybenzoate	Preservative
460.	251	Sodium nitrate	Preservative, colour fixative
461.	250	Sodium nitrite	Preservative, colour fixative
462.	232	Sodium o-phenylphenol	Preservative
463.	481 (ii)	Sodium oleyl lactylate	Emulsifier, stabilizer
464.	339	Sodium phosphates	acidity regulator, Sequestrant, emulsifier, Texturizer, Stabilizer, water retention agent
465.	452 (i)	Sodium polyphosphate	Emulsifier, Stabilizer, acidity regulator, raising agent, Sequestrant, water retention Agent
466.	281	Sodium propionate	Preservative
467.	217	Sodium propyl p-hydroxybenzoate	Preservative
468.	500 (iii)	Sodium sesquicarbonate	acidity regulator, raising agent, anticaking agent
469.	550 (i)	Sodium silicate	anticaking agent
470.	550	Sodium silicates	anticaking agent
471.	201	Sodium sorbate	Preservative
472.	485	Sodium stearoyl fumarate	Emulsifier

<i>Sl. No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
473.	481 (i)	Sodium stearoyl lactylate	Emulsifier, stabilizer
474.	514	Sodium sulphates	Acidity regulator
475.	221	Sodium sulphite	Preservative, antioxidant
476.	335	Sodium tartrates	Stabilizer, sequestrant
477.	539	Sodium thiosulphate	Antioxidant, sequestrant
478.	200	Sorbic acid	Preservative
479.	493	Sorbitan monolaurate	Emulsifier
480.	494	Sorbitan mono-oleate	Emulsifier
481.	495	Sorbitan monopalmitate	Emulsifier
482.	491	Sorbitan monostearate	Emulsifier
483.	496	Sorbitan trioleate	Stabilizer, emulsifier
484.	492	Sorbitan tristearate	Emulsifier
485.	420	Sorbitol and sorbitol syrup	Sweetener, Humectant, sequestrant, Texturizer, Emulsifier
486.	909	Spermacetic wax	glazing agent
487.	512	Stannous chloride	Antioxidant, colour retention agent
488.	484	Stearyl citrate	Emulsifier, sequestrant
489.	483	Stearyl tartrate	flour treatment agent
490.	960	Stevioside	Sweetener
491.	363	Succinic acid	Acidity regulator
492.	472g	Succinylated monoglycerides	Emulsifier, Stabilizer, Sequestrant
493.	446	Succi stearin	Emulsifier
494.	955	Sucralose	Sweetener
495.	474	Sucroglycerides	Emulsifier
496.	444	Sucrose acetate isobutyrate	Emulsifier, stabilizer
497.	473	Sucrose esters of fatty acids	Emulsifier
498.	220	Sulphur dioxide	Preservative, antioxidant
499.	513	Sulphuric acid	acidity regulator
500.	110	Sunset yellow FCF	colour
501.	441	Superglycerinated hydrogenated rapeseed oil	Emulsifier
502.	309	Synthetic delta-tocopherol	Antioxidant
503.	308	Synthetic gamma-tocopherol	Antioxidant
504.	553 (iii)	Talc	anticaking agent, dusting powder
505.	181	Tannins, food grade	Colour, Emulsifier, Stabilizer, thickener
506.	417	Tara gum	Thickener, stabilizer
507.	334	Tartaric acid (L(+)-)	acidity regulator, Sequestrant, antioxidant synergist
508.	472 d	Tartaric acid esters of mono and di-glycerides of fatty acids	Emulsifier, Stabilizer, sequestrant
509.	102	Tartrazine	Colour
510.	319	Tertiary butylhydroquinone	antioxidant

<i>Sl. No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
511.	450(v)	Tetrapotassium diphosphate	emulsifier, raising agent, stabilizer sequestrant, acidity regulator, water retention agent
512.	450 (iii)	Tetrasodium diphosphate	Emulsifier, Stabilizer, acidity regulator, raising agent, Seque-strant, water retention agent
513.	957	Thaumatococcus	Sweetener, flavour enhancer emulsifier
514.	479	Thermally oxidized soya bean oil with mono-and di-glycerides of fatty acids	Emulsifier
515.	233	Thiabendazole	Preservative
516.	388	Thiodipropionic acid	antioxidant
517.	171	Titanium dioxide	Colour
518.	413	Tragacanth gum	Thickener, Stabilizer, emulsifier
519.	1518	Triacetin	Humectant
520.	341 (iii)	Tricalcium orthophosphate	acidity regulator, texturizer, flour treatment agent, raising agent, firming agent, anticaking agent, water retention agent
521.	1505	Triethyl citrate	foam stabilizer
522.	343 (iii)	Trimagnesium orthophosphate	acidity regulator, anticaking Agent
523.	451	Tri phosphates	Sequestrant, acidity regulator, Texturizer
524.	332 (ii)	Tripotassium citrate	acidity regulator, Sequestrant, Stabilizer
525.	340 (iii)	Tripotassium orthophosphate	acidity regulator, texturizer, sequestrant stabilizer, Emulsifier, water retention Agent
526.	331 (ii)	Trisodium citrate	acidity regulator, Sequestrant, emulsifier, Stabilizer
527.	450 (ii)	Trisodium diphosphate	Emulsifier, Stabilizer, acidity regulator, raising agent, Sequestrant, water retention Agent
528.	339 (iii)	Trisodium orthophosphate	acidity regulator, Sequestrant, emulsifier, Texturizer, Stabilizer, water retention agent
529.	100 (ii)	Turmeric	Colour
530.	153	Vegetable carbon	Colour
531.	161 e	Violoxanthin	Colour
532.	910	Wax esters	glazing agent
533.	415	Xanthan gum	Thickener, stabilizer
534.	967	Xylitol	Sweetener, Humectant, stabilizer, Emulsifier, thickener
535.	107	Yellow 2G	Colour
536.	357	Zinc silicate	anticaking agent
Supplementary List-Modified Starches			
537.	1422	Acetylated di-starch adipate	Stabilizer, thickener, binder
538.	1423	Acetylated distarch glycerol	Stabilizer, thickener

<i>Sl. No.</i>	<i>INS Number</i>	<i>Food Additive Name</i>	<i>Technical functions</i>
539.	1414	Acetylated distarch phosphate	Emulsifier, thickener
540.	1401	Acid-treated starch	Stabilizer, thickener, binder
541.	1402	Alkaline treated starch	Stabilizer, thickener, binder
542.	1403	Bleached starch	Stabilizer, thickener, binder
543.	1400	Dextrins roasted starch white and yellow	Stabilizer, thickener, binder
544.	1411	Di-starch glycerol	Stabilizer, thickener, binder
545.	1412	Di-starch phosphate esterified with sodium trimetaphosphate; esterified with phosphorus oxychloride	Stabilizer, thickener, binder
546.	1443	Hydroxypropyl di-starch glycerol	Stabilizer, thickener
547.	1442	Hydroxypropyl di-starch phosphate	Stabilizer, thickener
548.	1440	Hydroxypropyl starch	Emulsifier, thickener, binder
549.	1410	Monostarch phosphate	Stabilizer, thickener, binder
550.	1404	Oxidized starch	Emulsifier, thickener, binder
551.	1413	Phosphated di-starch phosphate	Stabilizer, thickener, binder
552.	1420	Starch acetate esterified with acetic anhydride	Stabilizer, thickener
553.	1421	Starch acetate esterified with vinyl acetate	Stabilizer, thickener
554.	1450	Starch sodium octenyl succinate	Stabilizer, thickener, binder,
555.	1405	Starches, enzyme-treated	thickener

2. Use of Food Additives in Food Products: Food products may contain additives as specified in the Regulations and in the following tables

Table I
List of food additives for use in bread and biscuits

Sl. No.	Name of additive	Bread	Biscuits
A.	Acidity regulators		
1.	Sodium fumarate	GMP	GMP
2.	Potassium malate	GMP	GMP
3.	Sodium hydroxide	GMP	GMP
4.	Acetic acid or Lactic acid	2500 ppm max	GMP
5.	Citric acid	-	GMP
6.	Malic acid	-	GMP
7.	Tartaric acid	-	GMP
B.	Emulsifying and stabilizing agents singly or in combination	-	Emulsifying and stabilizing agents listed in regulation 6.1.6 suitable for this product may be used.
1.	Sucroglycerides	-	1000 ppm max
2.	Hydroxy Propyl methyl cellulose	GMP	GMP
3.	Sucrose esters of fatty acids	GMP	GMP
4.	Di-Acetyl tartaric acid esters of mono and di-glycerides	GMP	10000 ppm max
5.	Guar gum	5000 ppm max	-
6.	Sorbitol	GMP	-
7.	Lecithin	GMP	-
8.	Glycerine	GMP	-
9.	Glycerol monostearate	GMP	-
10.	Sodium steroyl 2 lactylate or Calcium steroyl 2 lactylate (Singly or in combination)	5000 ppm max	-
11.	Polyglycerol esters of fatty acids and polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid	2000 ppm max	-
C.	Impurities		
1.	Fungal alpha amylase	100 ppm max (on flour mass basis)	-
2.	Bacterial amylase	GMP	GMP
3.	Amylases and other enzymes	-	GMP
4.	Ammonium persulphate	2500 ppm max (on flour mass basis)	-
5.	Calcium phosphate	2500 ppm max (on flour mass basis)	-
6.	Calcium carbonate	5000 ppm max (on flour mass basis)	-
7.	Potassium bromate and/or Potassium iodate	50 ppm max (On flour mass basis)	-

<i>Sl. No.</i>	<i>Name of additive</i>	<i>Bread</i>	<i>Biscuits</i>
D. Flour treatment agent			
1.	Ammonium chloride	500 ppm max (on flour mass basis)	-
2.	L- cystein mono hydrochloride	90 ppm max (on flour mass basis)	-
3.	Ammonium phosphate	2500 ppm max (on flour mass basis)	-
4.	Benzoyl peroxide	40 ppm max	40 ppm max
E. Antioxidant			
		-	As per regulation 6.1.5
1.	Ascorbic acid	GMP	GMP
F. Preservatives/ Mould inhibitors singly or in combination			
1.	Calcium or sodium propionate	5000 ppm max	-
2.	Sorbic acid or its Sodium, Potassium or Calcium salts (calculated as sorbic acid)	1000 ppm max	-
3.	Acid calcium phosphate	10000 ppm max	-
4.	Sodium diacetate	4000 ppm max	-
5.	Acid sodium pyrophosphate	5000 ppm max	-
G. Colours (can be used singly or in combination within the specified limits)			
a. Natural			
1.	Chlorophyll	-	GMP
2.	Caramel	-	
3.	Curcumin or turmeric	-	
4.	Beta carotene	-	
5.	Beta apo-8 carotenal	-	
6.	Methyl ester of Beta apo-8 carotenic acid	-	
7.	Ethyl ester of Beta apo-8 carotenic acid	-	
8.	Canthaxanthin	-	
9.	Riboflavin, Lactoflavin	-	
10.	Annato	-	
11.	Saffron	-	
b. Synthetic			
1.	Ponceau 4R	-	100 ppm max (singly or in combination)
2.	Carmoisine	-	
3.	Erythrosine	-	
4.	Tartrazine	-	
5.	Sunset Yellow FCF	-	
6.	Indigo carmine	-	
7.	Brilliant blue FCF	-	
8.	Fast green FCF	-	

<i>Sl. No.</i>	<i>Name of additive</i>	<i>Bread</i>	<i>Biscuits</i>
H.	Artificial sweeteners (Singly)		
1.	Aspartame	2200 ppm max	2200 ppm max
2.	Acesulphame K	1000 ppm max	1000 ppm max
3.	Sucralose	750 ppm max	750 ppm max
I.	Leavening agents		
1.	Baking powder	GMP	GMP
2.	Ammonium bi-carbonate	GMP	GMP
3.	Ammonium carbonate	5000 ppm max	5000 ppm max
J.	Flavours		
1	Natural flavours and natural flavouring substances/ Nature identical flavouring substances/ Artificial flavouring substances	-	GMP
K.	Flavour improver/ enhancer	-	GMP
L.	Nutrient		
1.	Calcium and ferrous salts	-	GMP
2.	Potassium iodate	-	GMP
M.	Dough conditioners		
1.	Sodium bisulphite	-	GMP
2.	Sodium metabisulphite	-	GMP
N.	Yeast	GMP	GMP
O.	Jellifying agents	-	GMP

Table 2
List of Food Additives for use in Foods

Sl. No.	Additives	Snacks/ Savouries (Fried Products):- Chiwda, Bhujia, Dalmoth, Kadubale, Kharaboondi, Spiced & Fried dals, banana chips and similar fried products sold by any name	Sweets (Carbohydrates based and Milk product based):- Halwa, Mysore Pak, Boondi Ladoo, Jalebi, Khoya Burfi, Peda, Gulab Jamun, Rasogolla and Similar milk product based sweets sold by any name	Instant mixes such as idli mix, dosa mix, upma mix, pongal mix, puliyogare mix, gulab jamun mix, jalebi mix, vada mix, etc	Rice and Pulses based Papads	Ready-to-Serve Beverages Tea/Coffee based	Chewing gum/ Bubble gum	Sugar based/ Sugar free confectionery	Chocolates	Synthetic syrup for dispensers	Lo-zenges
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
A	Antioxidants										
1	Tocopherol	GMP	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Lecithin	GMP	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Butylated hydroxy anisole (BHA)	200 ppm max	200 ppm max	-	-	-	250 ppm max	-	-	-	-
4	Tertiary butyl hydro quinone (TBHQ)	200 ppm max	200 ppm max	-	-	-	-	-	-	-	-
B	Emulsifier/ Stabiliser										
1	Methyl cellulose	0.5% max	0.5% max	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Carboxymethyl cellulose	0.5% max	0.5% max	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Gellan gum	-	-	-	-	-	-	2% max (in sugar boiled confectionery only)	-	-	-
C	Preservatives										
1	Sorbic acid and its sodium, potassium and calcium salts (calculated) as sorbic acid	-	1000 ppm max	0.5% max	0.1% max	300 ppm max	-	-	-	-	-
2	Benzoic acid	-	300 ppm max	-	-	-	-	-	-	-	-
D	Anticaking agents										
1	Carbonates of calcium and Magnesium	-	-	Not more than 2.0% max, singly	-	-	-	-	-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2	Phosphates of calcium and Magnesium	-	-	or in combination	-	-	-	-	-	-	-
3	Silicates of Calcium, Magnesium, or Sodium or Silicon dioxide	-	-		-	-	-	-	-	-	-
4	Myristates, palmitates or stearates of aluminium, ammonium, calcium, potassium or sodium	-	-		-	-	-	-	-	-	-
E	Artificial sweeteners (singly)										
1	Aspartame	-	200 ppm max	-	-	-	10000 ppm max	10000 ppm max	2000 ppm max	3000 ppm max	-
2	Acesulphame K	-	500 ppm max	-	-	-	5000 ppm max	3500 ppm max	500 ppm max	1500 ppm max	-
3	Saccharin Sodium	-	500 ppm max	-	-	-	3000 ppm max	3000 ppm max	500 ppm max	450 ppm max	-
4	Sucralose	-	750 ppm max	-	-	-	-	-	-	-	1500 ppm max
F	Polyols (singly or in combination)										
1	Sorbitol	-	GMP	-	-	-	GMP	GMP	GMP	-	GMP
2	Manitol	-	GMP	-	-	-	GMP	GMP	GMP	-	GMP
3	Xylitol	-	GMP	-	-	-	GMP	GMP	GMP	-	GMP
4	Isomalt	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP	-	GMP
5	Lactitol	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP	-	GMP
6	Maltitol	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP	-	GMP
G	Glazing agents										
1	Shellac	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-
2	Beeswax (white and yellow)	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-
3	Candelilla wax	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-
4	Gum arabic	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-

5	Pectin	-	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-
H	Bulking agents											
1	Polydextrose A and N	-	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-
I	Miscellaneous											
1	Sodium bicarbonate	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Sodium acetate	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Tartaric acid	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Citric acid	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-
5	Malic acid	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-

Table 3
Food Additives in Foods not specified

S. No.	Name of the product	Colours	Preservatives	Emulsifiers/ Stabilisers	Flavour enhancers	Anticaking agents	Acid regulators	Improver/ Leavening agents	Antioxidants
1	Desert jelly			Carageenan GMP	-	-	-	-	
2	Dairy based drinks, flavoured and/ or fermented (e.g chocolate, milk, cocoa, eggnog) UHT sterilized milk shelf life more than three months			Carageenan- Singly- GMP Pectin- Singly- GMP Mono and diglycerides of fatty acids - Singly - GMP lecithin - Singly GMP sodium alginate and calcium alginate - singly GMP, Xanthan Gum, singly- GMP, Microcrystalline cellulose singly GMP, Guar Gum- Singly - GMP	-	-	-	-	
3	Powdered Soft Drink concentrate mix/ fruit beverage drink	Titanium Dioxide 100 ppm maximum, Ponceau 4R carmoisine/ Erythrosine/ Tartrazine/ Sunset Yellow FCF/ Indigo Carmine/ Brilliant Blue FCF/ fast green FCF 100 ppm maximum	-	-	-	Sodium Aluminium Silicate - 0.5% maximum	-	-	-
4	Soups, Bullions and Taste Makers				Di- Sodium 5 Guanylate (Di- Sodium 5- Inosinate)- GMP	-	-	-	-
5	Custard Powder, Jelly Crystal, icecandy, Thread, Candies, Wafers	Ponceau 4R carmoisine Erythrosine/ Tartrazine Sunset Yellow FCF Indigo Carmine Brilliant Blue FCF fast green FCF-100 ppm maximum	-	-	-	-	-	-	-

6	Flavour Emulsion, Flavour Paste (for carbonated and non carbonated water only)	Ponceau 4R/carmoisine/ Erythrosine/ Tartrazine/ Sunset Yellow FCF/ Indigo Carmine/ Brilliant Blue FCF/ fast green FCF 100 ppm maximum as per instructions on the label	Benzoic Acid including salt thereof GMP	Edible Gums (Arabic and Gum ghatti), glycerols esters of wood resins (ester gum) - GMP	-	-	-	-	TBHQ (tertiary butyl hydro quinine and BHA (butylated hydroxyl anisole) – max 0.01%
7	Sausages and Sausage meat containing raw meat, cereals and condiments	-	Sulphur dioxide- 450 ppm max	-	-	-	-	-	-
8	Corn flour and such like starches	-	Sulphur dioxide- 100 ppm max	-	-	-	-	-	-
9	Corn syrup	-	Sulphur dioxide- 450 ppm max	-	-	-	-	-	-
10	Canned rasgolla (the cans shall be internally lacquered with sulphur dioxide resistant lacquer)	-	Nisin-5 ppm maximum	-	-	-	-	-	-
11	Gelatin	-	Sulphur dioxide- 1000 ppm max	-	-	-	-	-	-
12	Beer	-	Sulphur dioxide- 70 ppm max	-	-	-	-	-	-
13	Cider	-	Sulphur dioxide- 200 ppm max	-	-	-	-	-	-
14	Alcoholic wines	-	Sulphur dioxide- 450 ppm max	-	-	-	-	-	-
15	Non Alcoholic wines	-	Sulphur dioxide- 350 ppm max	-	-	-	-	-	-
16	Ready-to-serve beverages	-	Sulphur dioxide- 70 ppm max or Benzoic acid- 120 ppm max	-	-	-	-	-	-

S. No.	Name of the product	Colours	Preservatives	Emulsifiers/ Stabilisers	Flavour enhancers	Anticaking agents	Acid regulators	Improver/ Leavening agents	Antioxidants
17	Brewed ginger beer	-	Benzoic acid- 120 ppm max	-	-	-	-	-	-
18	Coffee extract	-	Benzoic Acid- 450 ppm maximum	-	-	-	-	-	-
19	Danish tinned caviar	-	Benzoic Acid- 50 ppm maximum	-	-	-	-	-	-
20	Dried ginger	-	Sulphur dioxide- 2000 ppm maximum	-	-	-	-	-	-
21	Flour confectionery	-	Sorbic Acid including Sodium, Potassium and Calcium Salt Calculated as Sorbic Acid)- 1500 ppm maximum	-	-	-	-	-	-
22	Smoked fish (in wrappers)	-	Sorbic Acid- only wrapper may be impregnated with Sorbic Acid	-	-	-	-	-	-
23	Dry mix of rasogollas	-	Sulphur dioxide- 100 ppm maximum	-	-	-	-	-	-
24	Preserved chapatis	-	Sorbic Acid- 1500 ppm maximum	-	-	-	-	-	-
25	fat spread	-	Sorbic acid and its sodium potassium and calcium salts (calculated as sorbic acid)-1000 ppm maximum or Benzoic Acid and its sodium and potassium salts (Calculated as benzoic acid) or both-1000 ppm maximum	-	-	-	-	-	-
26	Prunes	-	Potassium Sorbate (Calculated as Sorbic Acid)- 1000 ppm maximum	-	-	-	-	-	-

27	Bakes food confections and bakes foods -	Ammonia Carbonate-5000 ppm maximum Ammonium Bi-carbonate- GMP, Baking powder-GMP	-	-	-	-	-
28	Flour for baked foods -	Sodium Diacetate- 2500ppm maximum or Methyl propyl hydroxy Benzoate- 500 ppm maximum	-	-	-	-	-
29	Fruit, fruit pulp or juice (not dried) for conversion into jam or crystallised glaze or cured fruit or other products -		-	-	-	-	-
(a)	Cherries -	Sulphur dioxide- 2000 ppm maximum	-	-	-	-	-
(b)	Strawberries and Raspberries -	Sulphur dioxide- 2000 ppm maximum	-	-	-	-	-
(c)	Other fruits -	Sulphur dioxide- 1000 ppm maximum	-	-	-	-	-
(d)	Dehydrated Vegetables -	Sulphur dioxide- 2000 ppm maximum	-	-	-	-	-
30	Paneer -	Nisin-12.5 ppm maximum	-	-	-	-	-
31	Cakes and Pastries -	Sorbic Acid including Sodium, Potassium and Calcium Salt (Calculated as Sorbic Acid)- 1500 ppm maximum	Sucroglycerides (only In cakes), Hydroxypropyl Methyl Cellulose, Sucrose esters of fatty acids- GMP	-	-	Sodium fumarate, Potassium Malate, Sodium hydroxide- GMP	Bacterial Amylase Baking Powder, Ammonium bicarbonate GMP, Ammonium Carbonate- 500 ppm maximum
32	Prepacked Coconut Water -	Nisin-5000 IU maximum	-	-	-	-	-
33	Canned Rasogula -	Nisin-5.0 ppm maximum	-	-	-	-	-

Table 4
List of food additives for use in edible oils and fats

	<i>Name of food additive</i>	<i>Tallow</i>	<i>Lard</i>	<i>Edible vegetable oils and fats</i>	<i>Table margarine/ Bakery and industrial Margarine/ Fat spread</i>
A	Antioxidant (Singly or in combination)				
1	Lecithin	GMP	GMP	GMP	GMP
2	Ascorbic acid	GMP	GMP	GMP	GMP
3	Propyl gallate, ethyl gallate, Octyl gallate, Dodecyl gallate or a mixture thereof	100 ppm max	100 ppm max	100 ppm max	200 ppm max
4	Butylated Hydroxy Anisole (BHA)	200 ppm max	200 ppm max	200 ppm max	200 ppm max
5	Any combination of propyl gallate, BHA within limits of gallate and BHA	200 ppm max	200 ppm max	200 ppm max	200 ppm max
6	Natural and synthetic tocopherols	GMP	GMP	GMP	GMP
7	Ascorbyl palmitate/ stearate singly or in combination	500 ppm max	500 ppm max	500 ppm max	500 ppm max
8	Citric acid, Tartaric acid, Gallic acid	GMP	GMP	GMP	GMP
9	Resin guinace	100 ppm max	100 ppm max	100 ppm max	500 ppm max
10	TBHQ	200 ppm max	200 ppm max	200 ppm max	200 ppm max
B.	Antioxidant Synergist				
1	Sodium citrate	GMP	GMP	GMP	GMP
2	Isopropyl citrate mixture	100 ppm max,	100 ppm max,	100 ppm max,	100 ppm max, Singly or in
3	Phosphoric acid	Singly or in	Singly or in	Singly or in	combination
4	Monoglyceride citrate	combination	combination	combination	
C.	Antifoaming agents				
1	Dimethyl polysiloxane singly or in combination with silicon dioxide	10 ppm max	10 ppm max	10 ppm max	-
D.	Emulsifying agents				
1	Mono and di glycerides of fatty acids	-	-	-	GMP
2	Mono and di glycerides of fatty acids esterified with acetic, acetyl tartaric, citric, lactic, tartaric acids and their sodium and calcium salts	-	-	-	10g/kg max
3	Lecithin	-	-	-	GMP
4	Polyglycerol esters of fatty acids	-	-	-	5g/kg max
5	1,2- Propylene glycol esters of fatty acids	-	-	-	20g/kg max

6	Sorbitan monopalmitate/ Sorbitan monostearate/ Tristearate	-	-	-	10g/kg max
7	Sucrose esters of fatty acids	-	-	-	10g/kg max
E.	Preservatives (Singly or in combination)				
1	Sorbic acid	-	-	-	
2	Sodium/ Potassium/ Calcium sorbate expressed as Sorbic acid	-	-	-	
3	Benzoic acid	-	-	-	1000 mg/kg max: Table
4	Sodium/ Potassium/ benzoate expressed as Benzoic acid	-	-	-	maragriner/ Fat spread
F.	Natural colours				
1	Beta carotene	-	-	-	25 mg/kg max: Table
					maragriner/ Fat spread
2	Annatto extracts (as bixin/ norbixin)	-	-	-	20 mg/kg max: Table
					maragriner/ Fat spread
3	Curcumin or turmeric (As curcumin)	-	-	-	5 mg/kg max: Table maragriner/
					Fat spread
4	Beta - apo - 8' - carotenol	-	-	-	25 mg/kg max: Table
					maragriner/ Fat spread
5	methyl and ethyl esters of beta - apo - 8' - carotenoic acid	-	-	-	25 mg/kg max: Table
					maragriner/ Fat spread
G.	Acidity regulators				
1	Citric acid	-	-	-	GMP: Table maragriner/ Fat
					spread
2	Lactic acid	-	-	-	GMP: Table maragriner/ Fat
					spread
3	Sodium and potassium salt of citric and lactic acid	-	-	-	GMP: Table maragriner/ Fat
					spread
4	Calcium disodium ethylene diamine tetra acetate	-	-	-	50 mg/kg max: Table
					maragriner/ Fat spread
H.	Flavours				
1	Natural flavours and natural flavouring substances/ Nature identical flavouring substances/ Artificial flavouring substances	-	-	-	GMP: Table maragriner/ Fat
					spread
2	Diacetyl	-	-	-	4 mg/kg max: Table maragriner/
					Fat spread

Table 5
List of Food Additives for use in Fish and Fish Products

Name of the Additive	Frozen shrimps	Frozen Lobsters	Salted Fish	Frozen finfish	Canned finfish	Canned Shrimps	Canned Sardines	Canned Tuna and Bonito	Canned Crab meat	Frozen Fish Fillets
A Antioxidants										
1 Ascorbic Acid	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2 Sodium and Potassium Associate singly or in combination expressed as Ascorbic acid	-	1gm/kg	-	1 gm/kg maximum	-	-	-	-	-	1 gm / kg maximum
B Acidifying Agents										
1 Acetic Acid	-	-	-	-	GMP	-	GMP	GMP	-	-
2 Citric acid	GMP	-	-	-	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	1 gm/kg maximum in minced fish flesh only
3 Lactic Acid	-	-	-	-	GMP	-	GMP	GMP	-	-
C Moisture Retention Agents singly or in combination including natural phosphate expressed as P₂O₅										
1 Sodium polyphosphate expressed as P ₂ O ₅	100gms/kg maximum	100gms/kg maximum	-	-	-	-	-	10 gms/kg maximum expressed as P ₂ O ₅ (including natural phosphate)	10 gms/kg maximum expressed as P ₂ O ₅ (including natural phosphate)	10 gms/kg maximum expressed as P ₂ O ₅ (including natural phosphate)
2 Potassium Polyphosphate expressed as P ₂ O ₅			-	-	-	-	-			
3 Calcium polyphosphate expressed as P ₂ O ₅			-	-	-	-	-			
4 Orthophosphoric acid	-	-	-	-	-	850 mg/kg maximum	-	-	-	-
D Preservatives										
1 Potassium bisulphate expressed as Sulphur dioxide	100mg/kg maximum raw edible 30mg/kg maximum cooked	100mg/kg maximum raw edible 30mg/kg maximum cooked	-	-	-	-	-	-	-	-
2 Potassium Sulphite expressed as sulphur dioxide	maximum cooked product. Singly or in combination	30mg/kg maximum cooked	-	-	-	-	-	-	-	-

3.	Sodium metabisulphate expressed as sulphur dioxide	expressed as SO ₂	product. Singly or in combination	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	Sodium sulphite expressed as sorbic acid		cooked product	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	Sodium sorbate expressed as sorbic acid	-	-	200 mg/kg maximum							
6.	Calcium sorbate expressed as sorbic acid	-	-	singly or in combination							
7.	Potassium sorbate expressed as sorbic acid	-	-	expressed as sorbic acid	-	-	-	-	-	-	-
8.	Sorbic Acid	-	-		-	-	-	-	-	-	-
E Colours											
1	Ponceau 4 R	30 mg/kg maximum cooked mass	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	Sunset Yellow	-	-	-	-	-	30 mg/kg maximum				
3.	Tartarazine						singly or in combination				
F. Thickening Agents											
1	Pectin	-	-	-	-	2.5 gm/kg maximum	-	-	2.5 gm/kg maximum	-	-
2	Tragacanth Gum	-	-	-	-	-	-	20 gm/kg maximum	20 gm/kg maximum		--
3.	Xanthan Gum	-	-	-	-	-	-	singly or in combination	singly or in combination		--
4.	Sodium/ Potassium/ Calcium Alginate	-	-	-	-	-	-	in packing medium only	in packing medium only	-	5 mg/kg maximum as Sodium Alginate
5.	Carboxy Methyl Cellulose	-	-	-	-	25 gm/kg maximum	-	-	-	-	-

Name of the Additive	Frozen shrimps	Frozen Lobsters	Salted Fish	Frozen finfish	Canned finfish	Canned Shrimps	Canned Sardines	Canned Tuna and Bonito	Canned Crab meat	Frozen Fish Fillets
G Modified Starches										
1 Acid Treated Starch	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2 Alkali Treated Starch	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3 Balanced starched	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4 Distarch adipate acetylated	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5 Distarch glycerol	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6 Distarch glycerol acetylated	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7 Distarch glycerol, hydroxypropyl	-	-	-	-	60 gm/kg maximum singly or in combination in packing medium only	-	60 gm/kg maximum singly or in combination in packing medium only	60 gm/kg maximum singly or in combination in packing medium only	-	-
8 Distarch phosphate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9 Distarch phosphate, acetylated	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10 Distarch phosphate hydroxypropyl	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11 Monostarch phosphate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12 Oxidized starch	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13 Starch acetate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14 Starch, hydroxypropyl	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
H Natural Flavours										
1 Natural flavours and natural flavouring substances	-	-	-	-	GMP	-	GMP	GMP	-	-
I Flavour Enhancers										
1 Monosodium Glutamate	-	-	-	-	-	-	-	-	500 mg/kg maximum	-
J Sequestering Agents										
1. Calcium Disodium EDTA	-	-	-	-	-	250 mg/kg maximum	-	-	250 mg/kg maximum	-

Table 6
List of Food Additives for use in Thermally Processed Fruits

S. No.	Name of Additives	Pea-ches	Grape Fruits	Pineap-ple	Plums	Raspbe-ries	Peas	Straw-berries	Orange	Fruit Cocktail/ Tropical Fruit Cocktail	Apricot	Palmito	Man- goes	Guava	Chicu	Papaya	Liéhi	Kenu	Pomegra- nate	Custard Apple	Fruits not speci- fied
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
A Acidifying Agents (Singly or in Combination)																					
1	Acetic Acid	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Citric Acid	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
3	Fumaric Acid	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Lactic Acid	-	-	-	-	-	GMP	GMP	-	-	-	GMP	-	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
B Ant-clouding Agent																					
1	Methyl Cellulose	-	10 ppm maximum	-	-	-	-	-	-	10 ppm maximum	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C Antifoaming Agents																					
1	Dimethyl Polisiloxane	-	-	10 ppm maximum	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
D Antioxidant																					
1	Ascorbic Acid	550 ppm maximum	550 ppm maximum	-	-	-	550 ppm maximum	-	550 ppm maximum	550 ppm maximum	-	550 ppm maximum	550 ppm maximum	550 ppm maximum	550 ppm maximum	550 ppm maximum	550 ppm maximum	550 ppm maximum	550 ppm maximum	550 ppm maximum	550 ppm maximum

[illegible]

F Firming Agents (Singly or in combination)

[illegible]

Table 7

[illegible]

[illegible]

(ii)	Carrageenan	-	maximum	maximum	maximum	-	-	-	maximum	-	m	m	m	maximum	m	m	maximum	maximum	maximum	maximum	maximum	m
(iii)	Guar Gum	-				-	-	-		-												
(iv)	Carbobo- beab Gum	-				-	-	-		-												
(v)	Xanthan Gum	-				-	-	-		-												
2	Alginates (singly or in combinat ion)					-	-	-	-	-												
i	Ammoni um Alginates					-	-	-	-	-												
ii	Calcium aligates					-	-	-	-	-												
iii	Potassiu m Alginates					-	-	-	-	-												
iv	Sodium Alginates					-	-	-	-	-												
v	Propyl glycol Alginate					-	-	-	-	-												
vi	Pectines	-	-	-		-	-	GMP	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
G	Calcium Disodiu m ethylendi amine				200 ppm maxi mu m					150 ppm maximu m as sodium												

[illegible]

[भाग III—खण्ड 4]

भारत का राजपत्र : असाधारण

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
4	Beta-carotene	-		-				-		-	-	-	
5	Beta apo-8 carotenal	-		-				-		-	-	-	
6	Methylester of Beta-apo-8 carotenic acid	-		-				-		-	-	-	
7	Ethylester of Beta-apo-8 carotenic acid	-		-				-		-	-	-	
8	Canthaxanthin	-		-				-		-	-	-	
9	Riboflavin, Lactoflavin	-		-				-		-	-	-	
10	Annatto	-		-				-		-	-	-	
1	Saffron	-		-				-		-	-	-	
(b)	Synthetic												
1	Ponceau 4R	-	200 ppm maximum	-	-	100 ppm maximum	-	100 ppm maximum	-	-	-	-	200 ppm maximum
2	Carmoisine	-		-	-				-	-	-	-	
3	Erythrosine	-		-	-				-	-	-	-	
4	Tartarazine	-		-	-				-	-	-	-	
5	Sunset Yellow FCF	-		-	-				-	-	-	-	
6	Indigo Carmine	-		-	-				-	-	-	-	
7	Brilliant blue FCF	-		-	-				-	-	-	-	
3	Fast green FCF	-		-	-				-	-	-	-	
E	FLAVOURS												
1	Natural Flavouring and Natural Flavouring substances / Nature identical flavouring substances / artificial flavouring substances	-	GMP	-	-	GMP	-	GMP	-	-	-	-	GMP
F	PRESERVATIVES (Singly or in combination)												
1	Benzoic Acid and its Sodium, Potassium Salt or both (Calculated as Benzoic Acid)	750 ppm maximum	500 ppm maximum	250 ppm maximum in Puree	-	120 ppm maximum	-	120 ppm maximum	-	-	-	-	-
2	Sulphur di-oxide	-	350 ppm maximum	750 ppm maximum in Paste	-	70 ppm maximum	700 ppm maximum	70 ppm maximum	2000 ppm maximum	-	-	-	120 ppm maximum

3	Sorbic acid its Na, K and Ca salts (calculated as sorbic acid)				300 ppm max							
G THICKENING AGENTS/STABILISING/EMULSIFYING AGENTS												
1	Vegetable Gums (Singly or in combination)											
	Gum Arabic	-	GMP	-	-	GMP	-	GMP	-	-	-	GMP
2	Alginates (singly or in combination)											
(i)	Calcium Alginates	-	GMP	-	-	-	-	GMP	-	-	-	-
(ii)	Potassium Alginates	-		-	-	GMP	-		-	-	-	-
(iii)	Sodium Alginates	-		-	-	-	-		-	-	-	-
3	Pectines	-	GMP	-	-	-GMP	-	GMP	-	-	-	GMP
4	Ester gum	-	450 ppm maximum			100 ppm max	-	100 ppm maximum	-	-	-	100 ppm maximum
5	Xanthan Gum	-	0.5% maximum				-	0.5% maximum	-	-	-	0.5% maximum
6	Alginic Acid	-	GMP	-	-	GMP	-	GMP	-	-	-	GMP
7	Quinine (As Sulphate)	-	450 ppm max. subject to 100 ppm in ready to serve beverage after dilution	-	-	-	-	100 ppm maximum	-	-	-	100 ppm maximum
8	Gellan Gum					GMP		GMP				
H	Phosphorus Penta Oxide	-	-	-	500 ppm maximum	-	-	-	-	-	-	-
I	Nitrozen	-	-	-	400 ppm maximum	-	-	-	-	-	-	-
J Sequestrant												
1	Sodium hexa meta phosphate	-	-	-	-	-1000 ppm max	-	100 ppm max in carbonated water only.	-	-	-	-

3	Curcumin or turmeric	-		cordial and barley water)	-	-	to all)						
4	Beta-carotene	-		(clubbed from a1 to all)	-	-		-	-	-	-	-	-
5	Beta apo-8 carotenal	-			-	-		-	-	-	-	-	-
6	Methylester of Beta-apo-8 carotenic acid	-			-	-		-	-	-	-	-	-
7	Ethylester of Beta apo-8 carotenic acid	-			-	-		-	-	-	-	-	-
8	Canthaxanthin	-			-	-		-	-	-	-	-	-
9	Riboflavin, Lactoflavin	-			-	-		-	-	-	-	-	-
10	Annatto	-			-	-		-	-	-	-	-	-
11	Saffron	-			-	-		-	-	-	-	-	-
(b) Synthetic													
1	Poncea 4R	-			-	-		-	-	-	-	-	-
2	Carmoisine	-			-	-		-	-	-	-	-	-
3	Erythrosine	-			-	-		-	-	-	-	-	-
4	Tartarazine	-			-	-		-	-	-	-	-	-
5	Sunset Yellow FCF	200 ppm maximum	-	200 ppm maximum	200ppm maximum	-	-	200 ppm maximum	-	-	-	-	-
6	Indigo Carmine	-			-	-		-	-	-	-	-	-
7	Brilliant Blue FCF	-			-	-		-	-	-	-	-	-
8	Fast green FCF	-			-	-		-	-	-	-	-	-
E FIRMING AGENTS (Singly or in Combination)													
1	Calcium Chloride	GMP	GMP	-	-	-	-	350 ppm maximum	350 ppm maximum	-	-	350 ppm	350 ppm maximum

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
2	Calcium Lactate	GMP	GMP	-	-	-	-	m	only on fruit/vegetable pieces	-	-	maximum	m only on fruit/vegetable pieces
3	Calcium Gluconate	GMP	GMP	-	-	-	-			-	-		
4	Calcium Carbonate	GMP	GMP	-	-	-	-			-	-		
5	Calcium Bisulphite	GMP	GMP	-	-	-	-			-	-		
F	FLAVOURS												
	Natural Flavouring and Natural Flavouring Substances												
1		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	-	-	-	-	-	-
	Nature Identical Flavouring Substances												
2		GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	-	-	-	-	-	-
G	PRESERVATIVES (singly or in combination)												
	Benzoic Acid & its Sodium & Potassium Salt or both (Calculated as Benzoic Acid)												
1		-	200 ppm maximum	600 ppm maximum	600 ppm maximum	600 ppm maximum	600 ppm maximum	-	250 ppm maximum	-	-	250 ppm maximum	250 ppm maximum
2	Sulphur dioxide	150 ppm maximum	40 ppm maximum	350 ppm maximum	350 ppm maximum	1000 ppm maximum except Cherry, Strawberry, Raspberry, where it shall be 2000ppm maximum.	1500 ppm maximum	-	100 ppm maximum	-	-	100 ppm maximum	100 ppm maximum
3	Sorbic Acid Calcium Sorbate and	500 ppm maximum	500 ppm maximum	1000 ppm maximum	200 ppm maximum	-	100 ppm maximum	-	500 ppm maximum	-	-	-	500 ppm maximum

	Potassium Sorbate expressed as Sorbic Acid												
H	PROCESSING AIDS												
	Sodium Metabi-							2000					
1	Sulphite as Sulphur Dioxide	-	-	-	-	-	-	ppm maximum	-	-	-	-	-
I	THICKENING AGENTS												
1	Xanthan Gum	-	-	0.5% maximum	-	-	-	-	0.5% maximum	-	-	-	0.5% maximum
2	Alginates (Singly or in combination)												
(i)	Ammonium Alginates	-	-		-	-	-	-		-	-	-	
(ii)	Calcium Alginates	-	-		-	-	-	-		-	-	-	
(iii)	Potassium Alginates	-	-	GMP	-	-	-	-	GMP	-	-	-	GMP
(iv)	Sodium Alginates	-	-		-	-	-	-		-	-	-	
(v)	Propyl glycol Alginate	-	-		-	-	-	-		-	-	-	
3	Pectines	-	-		-	-	-	-		-	-	-	
4	Gellan gum			GMP									
J	SOFTENING AGENTS (Singly or in Combination)												
1	Sodium Bicarbonate	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-	GMP
2	Sodium Citrate	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-	GMP

List of food additives for use in Food products

[illegible]

silicon dioxide

C ANTIFOAMING AGENTS

1	Dimethyl Polysiloxane	10ppm maximum	10ppm maximum	-	-	-	-	10ppm maximum	-	-	-	-	-	-	10ppm maximum
2	Mono-and diglycerides of fatty Acids of edible oils	GMP	GMP	-	-	-	-	10ppm maximum	-	-	-	-	-	-	10ppm maximum

D ANTIOXIDANTS

1	Ascorbic Acid	GMP	GMP	GMP	-	GMP	GMP	GMP	-	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
2	BHA	-	-	-	-	-	-	200 ppm maximum	-	200 ppm maximum	200 ppm maximum	-	-	-	-
3	TBHQ	-	-	-	-	-	-	-	-	200 ppm maximum	-	-	-	-	-
4	Ascorbyl palmitate	-	-	-	-	-	-	-	-	200 ppm maximum	-	-	-	-	-

E. COLOURS (Can be used singly or in combination within the specified limits)**(a) Natural:**

1	Chlorophyll	GMP	GMP	GMP	-	GMP	-	GMP for Caramel only	GMP	GMP	GMP	100 ppm max-	-	-	-
2	Caramel				-		-						-	-	-
3	Curcumin or turmeric				-		-						-	-	-
4	Beta-carotene				-		-						-	-	-
5	Beta apo-8 carotenal				-		-						-	-	-
6	Methylester of Beta-apo-8 carotenic acid				-		-						-	-	-
7	Ethylester of Beta apo-8 carotenic acid				-		-						-	-	-
8	Canthaxanthin				-		-						-	-	-
9	Riboflavin, Lactoflavin				-		-						-	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
10	Annatto				-		-						-	-	-
11	Saffron				-		-						-	-	-
(b)	Synthetic	200 ppm maximum	200 ppm maximum	100 ppm maximum		100 ppm maximum				100 ppm maxim um	100 ppm maximum				
1	Poncea 4R				-		-	-	-			-	-	-	-
2	Carmoisine				-		-	-	-			-	-	-	-
3	Erythrosine				-		-	-	-			-	-	-	-
4	Tartarazine				-		-	-	-			-	-	-	-
5	Sunset Yellow FCF				-		-	-	-			-	-	-	-
6	Indigo Carmine				-		-	-	-			-	-	-	-
7	Brilliant Blue FCF				-		-	-	-			-	-	-	-
8	Fast green FCF				-		-	-	-			-	-	-	-
F	FIRMING AGENTS (Singly or in Combination)														
1	Calcium Chloride	200 ppm maximum	-	-	-	-	-	-	-			-	-	-	-
2	Calcium Lactate	for use only on the fruit pieces	-	-	-	-	-	-	-			-	-	-	-
3	Calcium Gluconate		-	-	-	-	-	-	-	350 ppm maxim um		-	-	-	-
4	Calcium Carbonate		-	-	-	-	-	-	-			-	-	-	-
5	Calcium Bisulphite		-	-	-	-	-	-	-			-	-	-	-
G	FLAVOURS														
1	Natural Flavouring and Natural Flavouring substances / Nature	GMP	GMP	GMP	-	GMP	-	GMP	-	-	GMP	Natural Flavouring and Natural Flavouring Substances	GMP natural flavours only	GMP natural flavours only	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
2	Vegetable Gums (Singly or in combination)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(i)	Arabic Gum	-	-	-	-	- GMP (for RTS fruit beverages only)	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-
(ii)	Carrageenan	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-
(iii)	Guar Gum	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-
(iv)	Carobabbean Gum	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-
(v)	Xanthan Gum	-	-	-	-	-	0.5% maximum	0.5% maximum	-	-	-	-	-	-	-
3	Alginates (Singly or in combination)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(i)	Calcium Alginates	GMP	GMP	GMP	GMP	-	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	-	-	-	-
(ii)	Potassium Alginates	-	-	-	-	- GMP (for RTS fruit beverages only)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(iii)	Sodium Alginates	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(iv)	Propyl glycol Alginate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(v)	Alginic acid	-	-	-	-	- GMP	-	-	-	-	-	GMP	GMP	GMP	GMP
4	Pectines	-	-	-	-	- GMP (for RTS fruit beverages only)	-	-	-	-	-	-GMP	-GMP	-	-

5	Ester Gum	-	-	-	-	100 ppm max	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Gellan Gum	-	-	-	-	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
L Artificial sweeteners and Polyols																
1	Aspartame	1000ppm maximum	1000ppm maximum	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Sorbitol	30% maximum	30% maximum	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
M SOFTENING AGENTS (Singly or in combination)																
1	Sodium Bi- Carbonate	-	-	-	-	-	-	-	-	GMP	GMP	-	-	-	-	-
2	Sodium Citrate	-	-	-	-	-	-	-	-	GMP	GMP	-	-	-	-	-
N SEQUESTERANT																
1	Sodium hexameta phosphate	-	-	-	-	1000 ppm max	-	-	-	-	-	1000 ppm max	-	-	-	-

Table 11
List of Food Additives for use in food products

Sl. No.	Name of Food Additive	Table Olives	Raisins	Dates	Grated Desiccated Coconut	Dry Fruits & Nuts
A.	Acidifying Agents (Singly or in combination)					
1.	Citric Acid	15 gm/kg maximum	-	-	-	-
2.	L-Tartaric Acid	15 gm/kg maximum	-	-	-	-
3.	Acetic Acid	GMP	-	-	-	-
4.	Lactic Acid	15 gm/kg maximum	-	-	-	-
5.	Hydrochloric Acid	GMP	-	-	-	-
B	Acidity Regulators					
1	Sodium Hydroxide	GMP	-	-	-	-
2.	Potassium Hydroxide	GMP	-	-	-	-
C	Antioxidants					
1	L-Ascorbic Acid	0.2 gm/kg maximum	-	-	-	-
D	Preservatives					
1	Sulphur Dioxide, Sodium/ Potassium/ Calcium Sulphite/ bisulphate/ metaspulphite expessed as SO ₂		1.5 gm/kg maximum only SO ₂	-	50 gm/kg maximum only SO ₂	2.0 gm/kg maximum
2.	Benzoic Acid/ Sodium/ Potassium Benzoate expressed as Benzoic Acid	1 gm/kg maximum	-	-	-	-
3.	Sorbic Acid/ Sodium/ Potassium ascorbate expressed as sorbic acid	0.5 gm/kg maximum	-	-	-	0.5 gm/kg maximum in dried apricot
E	Colour Retention/ Stabilising Agents					
1.	Ferrous Gluconate	0.15 gm/kg maximum as total iron	-	-	-	-
2.	Ferrous Lactate	0.15 gm/kg maximum as total iron	-	-	-	-
F	Flavours					
1.	Natural flavours and natural flavouring substances	GMP	-	-	-	-
2.	Nature identical flavouring substances		-	-	-	-
3.	Artificial Flavouring Substances		-	-	-	-

G	Flavour Enhancers							
1.	Mono-sodium glucomate	5.0 gm/kg maximum	-	-	-	-	-	-
H	Thickening Agents for Pastes for Stuffing Olives							
1.	Sodium Alginates	5.0 gm/kg maximum	-	-	-	-	-	-
2.	Xanthan gum	3.0 gm/kg maximum	-	-	-	-	-	-
3.	Caragreenan	GMP	-	-	-	-	-	-
4.	Carobeean gum	GMP	-	-	-	-	-	-
5.	Guar gum	GMP	-	-	-	-	-	-
I	Firming Agents for Stuffed Olives							
1.	Calcium Chloride	1.5 gm/kg maximum as Calcium ions in stuffed end product	-	-	-	-	-	-
2.	Calcium Lactate		-	-	-	-	-	-
3.	Calcium Citrate		-	-	-	-	-	-
J	Miscellaneous							
1.	Mineral Oil (food grades)	-	5 gm/kg maximum	-	-	-	-	-
2.	Sorbitol	-	5 gm/kg maximum	GMP	-	-	-	-
3.	Glycerol	-		GMP	-	-	-	-
4.	Dimethyl Polysiloxane	-	-	-	-	-	-	-
5.	Carbon Dioxide	GMP	-	-	-	-	-	-
6.	Nitrogen	GMP	-	-	-	-	-	-
7.	Cultures of Lactic Acid	GMP	-	-	-	-	-	-

Table 12
List of food additives for use in Sugars and Salt

Name of food additive	Refined sugar	Sugar Icing/ Powdered sugar	Dextrose	Glucose syrup	Dried glucose syrup	Edible common salt/ Iodized salt/ Iron fortified common salt	Misri, Gur, Jaggery, Plantation white sugar Cube sugar Golden syrup	Khandsari sugar (Sulphur sugar), Bura sugar	Khandsari sugar (Desi)
A Preservative									
1 Sulphur dioxide	20 ppm max	20 ppm max	70 ppm max	40 ppm max	40 ppm max " Sulphur dioxide may be present in an amount not exceeding 150 ppm if the product is intended for the manufacture of confectionery to be sold under a label as specified under Article 22 of regulation 4.4.4.rule 42(x)	-	70 ppm max	150 ppm max	-
B Anticaking agents singly or in combination									
1 Carbonates of calcium and magnesium	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2 Phosphates of Calcium and Magnesium	-	15g/kg max, singly or in combination	-	-	-	20g/kg max, singly or in combination	-	-	-
3 Silicates of Calcium, Magnesium, or Sodium or silicon dioxide	-	(Clubbed from B1 to B4)	-	-	-	(Clubbed from B1 to B4)	-	-	-
4 Myristates, Palmitates or Stearates of Aluminium, Ammonium, Calcium, Potassium or Sodium	-	-	-	-	-	-	-	-	-
C Crystal modifiers									
1 Calcium or Sodium or Potassium Ferrocyanide singly or in combination expressed as Ferrocyanide	-	-	-	-	-	10 ppm max	-	-	-

Table 13

List of food additives for use in Cocoa powder, Chocolate, Sugar boiled confectionery, Chewing gum/ Bubble gum

Sl. No.	Name of additive	Cocoa powder	Chocolate- White, Milk, Plain, Composite, Filled	Sugar based/ Sugar free confectionery	Lozenges	Chewing gum/ Bubble gum
1	2	3	4	5	6	7
A	Preservatives (Singly or in combination)					
1	Benzoic acid, Sodium and Potassium benzoate	1500 ppm max	1500ppm max	1500ppm max	-	1500ppm max
2	Sulphur dioxide	2000 ppm max	150ppm max	2000ppm max	350ppm max	2000ppm max
3	Sorbic acid and its Calcium, Sodium, Potassium Salts (Calculated as sorbic acid)	1500ppm max	1000ppm max	2000ppm max	-	1500ppm max
4	Class I preservative as listed under REGULATION 6.1.4	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
B	Anticaking agents (Singly or in combination)					
1	Calcium phosphate	-	-	-	-	-
2	Silicon dioxide	10 ppm max	-	-	-	-
3	Sodium aluminium silicate	(Clubbed from 1 to 3)	-	-	10 ppm max	-
C	Colours (Can be used singly or in combination within the specified limits but within the sam class, i.e. either natural or synthetic)					
(a)	Natural (singly or in combination)					
1	Chlorophyll	-				
2	Caramel	-				
3	Curcumin or turmeric	-				
4	Beta carotene	-				
5	Beta apo-8 carotenal	-				
6	Methyl ester of Beta apo-8 carotenin acid	-	Max 100 ppm in filled chocolates only	GMP	GMP	GMP
7	Ethyl ester of Beta apo-8 carotenin acid	-				
8	Canthaxanthin	-				
9	Riboflavin, Lactoflavin	-				
10	Annato	-				
11	Saffron	-				

1	2	3	4	5	6	7
(b) Synthetic colour and inorganic colouring matter (Singly or in combination)						
1	Erythrosine	-				
2	Carmoisine	-				
3	Ponceau 4R	-				
4	Fast green FCF	-	Max 100 ppm in filled chocolates only	Max 100 ppm	Max 100 ppm	Max 100 ppm
5	Indigo carmine	-				
6	Brilliant blue FCF	-				
7	Sunset Yellow FCF	-				
8	Tartrazine	-				
9	Titanium dioxide	-	-	10000ppm max	-	10000ppm max
D Flavours (Singly or in combination)						
1	Natural flavour and Natural flavouring substances/ Nature identical flavouring substances/ Artificial flavouring substances	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
2	Vanillin	-	1 ppm max singly or in combination	GMP	GMP	GMP
3	Ethyl vanillin	-		GMP	GMP	GMP
E Emulsifier (Singly or in combination)						
1	Mono and di glycerides of edible fatty acids	GMP	GMP			
2	Lecithin	10 gm/ kg max	GMP			
3	Ammonium salts of phosphatidic acids	10 gm/ kg max	10 gm/ kg max			
4	Sucrose esters of fatty acids	10 gm/ kg max				
5	Polyglycerol polyricinoleate	-	5 gm/ kg max	As provided in the standard	As provided in the standards	As provided in the standard
6	Sorbitan monostearate	-				
7	Sorbitan Tristearate	-	10 gm/ kg max			
8	Polyxylethylene sorbitan monostearate	-				
9	Carrageenan	-	-			
10	Modified starches	-	-			
11	Glycerol	-	GMP			

F Alkalizing agents (Singly or on combination)						
1	Sodium, Potassium, Calcium, Magnesium and Ammonium carbonates			Calcium carbonate: GMP	-	Calcium carbonate /magnesium carbonate: GMP
2	Sodium, Potassium, Calcium, Magnesium bicarbonates as K ₂ CO ₃	0.5% max on free cocoa (Singly or in combination)	0.5% max on free cocoa (Singly or in combination)	Calcium bicarbonate/sodium bicarbonate: GMP	Sodium bicarbonate: GMP	-
3	Sodium, Potassium, Calcium Magnesium and Ammonium Hydroxide			-	-	-
G Neutralising agents/ Acidulants						
1	Phosphoric acid	2.5 gm/kg as P ₂ O ₅ on cocoa fraction	2.5 gm/kg max as P ₂ O ₅	1300 ppm max as P ₂ O ₅	-	22000 ppm max as P ₂ O ₅
2	Citric acid	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
3	L-Tartaric acid	5 gm/kg max	5 gm/kg max	2000 ppm max	GMP	3000 ppm max
4	Sodium hexametaphosphate	-	-	GMP as buffering agent	-	-
5	Malic acid	-	GMP	GMP	GMP	GMP
H Antioxidants						
1	BHA	-	200 ppm max	100 ppm max	-	250 ppm max
2	TBHQ	-	200 ppm max	100 ppm max	-	250 ppm max
3	Tocopherol	-	750 ppm max	500 ppm max	GMP	1500 ppm max
4	Ascorbyl palmitate	-	200 ppm max	-	-	-
5	Propyl gallate	-	200 ppm max	-	-	-
6	L-Ascorbic acid	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
7	Lecithin	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP
I Jellyfying agents						
1	Gelatine (Food grade)	-	-		-	-
2	Agar-Agar	-	-		-	-
3	Sodium carboxy methyl cellulose	-	-	GMP	-	-

1	2	3	4	5	6	7
J	Lubricants					
1	Talc	-	-	0.2% max	0.2% max	2% max
2	Icing sugar	-	-	GMP	GMP	GMP
3	Mineral oil	-	-	0.2% max	0.2% max	0.2% max
4	Glycerine	-	-	GMP	GMP	GMP
5	Paraffin wax or liquid Paraffin (Food grade)	-	-	GMP	GMP	GMP
6	Calcium, Magnesium, sodium salts of Stearic acid, stearic acid (Food grade)	-	-	GMP	GMP	GMP
K	Miscellaneous					
1	Phosphated starch	-	-	-	-	GMP

[PART III—CHURCH 4]

भारत का राजपत्र : असाधारण

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
4	Gelatine	-	-	-	10 g/kg max	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	Lecithins	-	-	-	-	-	-	-	-	2.5 g/kg max	-	-	-	-
6	Pectins	-	-	-	10 g/kg max	-	-	-	-	-	10 g/kg max	-	-	-
7	Sodium carboxymethyl cellulose	-	-	-	5 g/kg max	-	-	-	-	-	10 g/kg max	-	-	-
8	Agar	-	-	-	5 g/kg max	-	-	-	-	-	10 g/kg max	-	-	-
9	Guar gum	-	-	-	5 g/kg max	-	-	-	-	-	10 g/kg max	-	-	-
10	Xanthan gum	-	-	-	5 g/kg max	-	-	-	-	-	10 g/kg max	-	-	-
11	Tragacanth gum	-	-	-	5 g/kg max	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12	Karaya gum	-	-	-	5 g/kg max	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13	Furcellaran	-	-	-	5 g/kg max	-	-	-	-	-	10 g/kg max	-	-	-
14	Propylene glycol alginate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 g/kg max	-	-	-
	a) Polyglycerol esters of fatty acids													
	b) Polyoxyethylene sorbitan monolaureate													
15	c) Polyoxyethylene sorbitan tristearate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 g/kg max	-	-	-
	d) Polyoxyethylene sorbitan monostearate													
16	Mono and di glycerides of fatty acids	-	-	-	-	-	-	-	-	2.5 g/kg max	10 g/kg max	-	-	-
17	Methyl cellulose	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 g/kg max	-	-	-
B	Thickener and modifying agent singly or in combination													
1	Microcrystalline cellulose	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 g/kg	-	-	-

C Modified starches singly or in combination										max
1	Acid treated starch	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Alkali treated starch	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Bleached starch	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Distarch adipate acetylated	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	Distarch glycerol	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Distarch glycerol, acetylated	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	Distarch glycerol, hydroxypropyl	-	-	-	-	-	-	-	-	30 g/kg max
8	Distarch phosphate	-	-	-	-	-	-	-	-	subject to declaration
9	Distarch phosphate, acetylated	-	-	-	-	-	-	-	-	n
10	Distarch phosphate, hydroxypropyl	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11	Monostarch phosphate	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12	Oxidised starch	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13	Starch acetate	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14	Starch hydroxypropyl	-	-	-	-	-	-	-	-	-
D Flavours										
1	Vanilla extracts	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Vanillin	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Ethyl vanillin	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Natural flavours and natural flavouring substances/ Nature identical flavouring substances/ Artificial flavouring substances	-	-	-	GMP subject to declaration	-	-	-	-	GMP subject to declaration
E Colours (Natural: singly or in combination)										
1	Curcumin	100 ppm max	100 ppm max	100 ppm max	-	-	-	100ppm max	-	100 ppm max

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
2	Riboflavin	100 ppm max	100 ppm max	100 ppm max	-	-	-	-	-	-	50 ppm max	-	-	-
3	Chlorophyll	100 ppm max	100 ppm max	100 ppm max	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Beta carotene	100 ppm max	-	-	-	-	-	100 ppm max	-	-	100 ppm max	-	-	-
5	Carotene (Natural extract)	100 ppm max	100 ppm max	100 ppm max	-	-	-	100 ppm max	-	-	-	-	-	-
6	Annatto extract on Bixin/ Nor bixin basis (50:50 ratio)	10-50 ppm max normal to orange coloured	10-50 ppm max normal to orange coloured	10-50 ppm max normal to orange coloured	-	-	-	20 ppm max	-	-	100 ppm max	-	-	-
7	Beta apo-8 carotenal	35 ppm max	-	-	-	-	-	35 ppm max	-	-	100 ppm max	-	-	-
8	Methyl ester of Beta apo-8 carotenin acid	35 ppm max	-	-	-	-	-	35 ppm max	-	-	100 ppm max	-	-	-
9	Ethyl ester of Beta apo-8 carotenin acid	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	Canthaxanthin	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100 ppm max	-	-	-
11	Caramel colours (Plain)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-
12	Caramel colours (Ammonium Sulphite process)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.0 g/kg max	-	-	-
E	Colours (Synthetic: singly or in combination)													
13	a) Ponceau 4R b) Carmoisine c) Erythrosine d) Tartrazine e) Sunset yellow FCF f) Indigo carmine g) Brilliant blue FCF	-	-	-	100 ppm max (only in flavoured and fruit yoghurt)	-	-	-	-	-	100 ppm max	-	-	-

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
I	Anticaking agent														
	a) Cellulose														
	b) Carbonates of calcium and magnesium														
	c) Phosphates of calcium and magnesium														
1	d) Silicates of calcium, magnesium, aluminium or sodium; or silicon dioxide		10 g/kg max	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	e) Myristates, Palmitates and Stearates of Al, K, Na, Ca, Ammonium.														
J	Acidifying agents singly or in combination														
1	Citric acid	-		40 g/kg max with emulsifiers	40 g/kg max with emulsifiers	-	-	-	-	-	-	GMP including sodium potassium salts	-	-	-
2	Phosphoric acid	-		40 g/kg max with emulsifiers	40 g/kg max with emulsifiers	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Acetic acid	-		40 g/kg max with emulsifiers	40 g/kg max with emulsifiers	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-
4	Lactic acid	-		40 g/kg max with emulsifiers	40 g/kg max with emulsifiers	-	-	-	-	-	-	GMP including sodium potassium salts	-	-	-
5	Sodium bicarbonate/ Calcium carbonate expressed as anhydrous substance	-		40 g/kg max with emulsifiers	40 g/kg max with emulsifiers	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Malic acid (DL-)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	GMP	-	-	-
7	L-(+Tartaric acid & Sodium/ Potassium salts)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 g/kg max	-	-	-

[illegible]

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
4	Propyl gallate	-	-	-	-	-	-	-	100 ppm max	-	-	-	-	-
5	Octyl gallate	-	-	-	-	-	-	-	100 ppm max	-	-	-	-	-
6	Ethyl gallate	-	-	-	-	-	-	-	100 ppm max	-	-	-	-	-
7	Dodecyl gallate	-	-	-	-	-	-	-	100 ppm max	-	-	-	-	-
8	Butylated hydroxy anisole	-	-	-	-	-	-	-	125 ppm max	100 ppm max	-	-	-	-
M	Antioxidant synergists													
1	Citric acid	-	-	-	-	-	-	-	GMP	GMP	-	-	-	-
N	Miscellaneous													
1	Glycerol	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50 g/kg max	-	-	-

APPENDIX B: Microbiological Requirements:

**Table 1
Microbiological Requirements for Sea Foods**

Sl No	Name of the product	Total Plate count	E. Coli	Staphylococcus aureus	Salmonella & Shigella	Vibro Cholerae	Vibro Parahaemolyticus	Clostridium perfringens
1.	Frozen shrimps or prawns							
	Raw	Not more than five lakhs /gm	Not more than 20/gm	Not more than 100 / gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	
	Cooked	Not more than one lakh /gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	
2.	Frozen Lobsters							
	Raw	Not more than five lakhs /gm	Not more than 20/gm	Not more than 100 / gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	
	Cooked	Not more than one lakh /gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	
3.	Frozen	Not more than five lakhs /gm	Not more than 20/gm	Not more than 100 / gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	
4.	Frozen finfish	Not more than five lakhs /gm	Not more than 20/gm	Not more than 100 / gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	
5.	Frozen fish fillets or minced fish flesh or mixtures thereof	Not more than five lakhs /gm	Not more than 20/gm	Not more than 100 / gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	
6.	Dried Shark fins	Not more than five lakhs / gm	Not more than 20 / gm	Not more than 100 / gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	
7.	Salted fish / dried salted fish	Not more than five lakhs / gm	Not more than 20 / gm	Not more than 100 / gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	
8.	Canned finfish	Nil	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm
9.	Canned shrimp	Nil	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm
10.	Canned sardines or sardine type products	Nil	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm
11.	Canned salmon	Nil	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm
12.	Canned crab meat	Nil	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm
13.	Canned tuna and Bonito	Nil	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm

Microbiological Parameter for Milk Products

*The above mentioned standards are deferred till 6th September 2010 and will be enforced after 7th September, 2010.

[illegible]

Table 3
Microbiological Parameter for Spices

Sl No	Requirements	Caraway (Shiahjira)	Cardomom (Elaichi)	Chillies and Capsicum (Lal Mirchi)	Cinnamon (dalchini)	Cassia (Taj)	Cloves (Laung)	Coriander (Dhania)
1	Total Plate Count	-	-	-	-	-	-	-
2	Coliform Count	-	-	-	-	-	-	-
3	E. Coli	-	-	-	-	-	-	-
4	Salmonella	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm
5	Shigella	-	-	-	-	-	-	-
6	Staphylococcus aureus	-	-	-	-	-	-	-
7	Yeast and Mould Count	-	-	-	-	-	-	-
8	Anaerobic Spore Count	-	-	-	-	-	-	-
9	Listeria monocytogens	-	-	-	-	-	-	-

Sl No	Requirements	Cumin (Zeera, Kalaunji)	Fennel (Saunf)	Fenugreek (Methi)	Ginger (Sonth, Adrak)	Mace (Jaipatri)	Mustard (Rai, Sarson)	Nutmeg (Jaiphal)
1	Total Plate Count	-	-	-	-	-	-	-
2	Coliform Count	-	-	-	-	-	-	-
3	E. Coli	-	-	-	-	-	-	-
4	Salmonella	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm
5	Shigella	-	-	-	-	-	-	-
6	Staphylococcus aureus	-	-	-	-	-	-	-
7	Yeast and Mould Count	-	-	-	-	-	-	-
8	Anaerobic Spore Count	-	-	-	-	-	-	-
9	Listeria monocytogens	-	-	-	-	-	-	-

Table 4:
Microbiological requirements of food products given below: -

Sl No	Products	Parameters	Limits
1.	Thermally processed fruits and vegetable products	(a) Total plate count (b) Incubation at 37°C for 10 days and 55°C for 7 days	(a) Not more than 50 / ml (b) No changes in pH
2.	(a) Dehydrated fruits and vegetable products (b) Soup powders (c) Desiccated coconut powder (d) Table olives (e) Raisins (f) Pistachio nuts (g) Dates (h) Dry fruits and nuts	Total plate count	Not more than 40,000 / gm
3.	Carbonated beverages, ready – to – serve beverages including fruit beverages	(a) Total plate count (b) Yeast and mould count (c) Coli form count	Not more than 50 cfu / ml Not more than 2.0 cfu / ml Absent in 100 ml
4.	Tomato products		
	(a) Tomato juices and soups	(a) Mould count (b) Yeast and spores	Positive in not more than 40.0 percent of the field examined Not more than 125 per 1 / 60 c.m.m
	(b) Tomato puree and paste	(a) Mould count	Positive in not more than 60.00 percent of the field examined
	(c) Tomato ketchup and Tomato Sauce	(a) Mould count (b) Yeast and spores (c) Total plate Count	Positive in not more than 40.00 percent of the field examined Not more than 125 per 1 / 60 c.m.m Not more than 10000 / ml
5.	Jam / Marmalade / Fruit jelly / Fruit Chutney and Sauces	Total plate count Yeast and spores	Positive in not more than 40.00 percent of the field examined Not more than 125 per 1 / 60 c.m.m
6.	Other fruits and vegetables products covered under item A. 16 of Appendix B	Yeast and mould count	Positive in not more than 100 count / gm
7.	Frozen fruits and vegetables products	Total plate count	Not more than 40,000 / gm
8.	Preserves	Mould count	Absent in 25 gm / ml
9.	Pickles	Mould count	Absent in 25 gm / ml
10.	Fruits Cereal Flakes	Mould count	Absent in 25 gm / ml
11.	Candied and Crystallised or Glazed Fruit and Peel	Mould count	Absent in 25 gm / ml

Sl No	Products	Parameters	Limits
12.	(a) All Fruits and Vegetable products and ready – to – serve Beverages including Fruit Beverages and Synthetic products covered under A. 16 of Appendix B (b) Table olives (c) Raisins (d) Pistachio nuts (e) Dates (f) Dry fruits and nuts (g) Vinegars	(a) Flat Sour Organisms	(i) Not more than 10,000 cfu / gm for those products which have pH less than 5.2 (ii) Nil for those products which have pH more than 5.2
		(b) Staphylococcus aureus	Absent in 25 gm / ml
		(c) Salmonella	Absent in 25 gm / ml
		(d) Shigella	Absent in 25 gm / ml
		(e) Clostridium botulinum	Absent in 25 gm / ml
		(f) E. Coli	Absent in 1 gm / ml
		(g) Vibrio Cholera	Absent in 25 gm/ ml

Appendix - C

FORMS

FORM A
Form of Guarantee
(Refer Regulation 10.1)

Invoice No.

Place:.....

From:

Date:

To:

<i>Date of sale</i>	<i>Nature and quality of article/brand name, if any</i>	<i>Batch No or Code No.</i>	<i>Quantity</i>	<i>Price</i>
1	2	3	4	5

I/We hereby certify that food/foods mentioned in this invoice is/are warranted to be of the nature and quality which it/these purports/purport to be.

Signature of the manufacturer/Distributor/Dealer

Name and address of Manufacturer/Packer
 (in case of packed article)

Licence No. (wherever applicable)

FORM B*[Refer Regulation 7.3.8 (2)]***Declaration**

I/ We on behalf of solemnly
declare that the ghee sold by me / us/ on behalf of/ghee used by
me / us / on behalf of in the preparation
of Confectionary (including sweetmeats) is / was from a tin containing
ghee of origin and having "AGMARK" seal. The said tin pertains to batch
number..... from Shri/ Shrimati/ Kumari/ Sarvsi
on the as per invoice / cash/ credit memo.

No..... Dated.....

Signature of Trader/ Traders

Date.....

Place.....

FORM C
(Refer regulation 9.1.2)

CERTIFICATE OF ANALYSIS BY THE REFERRAL FOOD LABORATORY

Certificate No.

Certificate that the sample, bearing numberpurporting to be a sample/of
was received on with Memorandum No. Dated
From [Name of the Court] for
analysis. The condition of seals on the container and the outer covering on the receipt was as follows:

.....
.....

I (name of the Director)
found the sample to be (Category of food sample)
falling under item No. of Chapter 5 of Food Safety and Standards Regulations, 2010 food. The sample was in
a condition fit for analysis and has been analyzed on (Give date of starting and
completion of analysis)..... and the result of its analysis is given below /*was not in a
condition fit for analysis for the reasons given below:-

Reason:-

.....

Analysis Report:-

(i) Sample Description:-.....

(ii) Physical Appearance :-.....

(iii) Label: -

Sl.No.	Quality Characteristics	Name of the Method of the test used	Results	Prescribed Standards as per:- (a) Chapter 5 (b) As per label declaration for proprietary foods (c)As per the provisions of the Act and Regulations, for both above
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Options **

Place:.....

Date:.....

(Signature)

Director Referral Food Laboratory

(Seal)

Form D**Report of the Food Analyst***(Refer Regulation (ii) of 9.2.1)*

Report No.....

Certified that I (name of the Food Analyst) duly appointed under the provisions of Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), for (name of the local area) received from * a sample of, bearing Code number and Serial Number of Designated Officer of area* on (date of receipt of sample) for analysis.

The condition of seals on the container and the outer covering on receipt was as follows:

.....

I found the sample to be (category of the sample) falling under item No..... of Chapter 5 of Food Safety and Standards Regulations, 2010. The sample **was in a condition fit for analysis and has been analysed on (give date of starting and completion of analysis) and the result of its analysis is given below/** was not in a condition fit for analysis for the reason given below:

Reason:-

Analysis Report:-

(i) Sample Description:-.....

(ii) Physical Appearance :-.....

(iii) Label: -

Sl.No.	Quality Characteristics	Name of the Method of the test used	Results	Prescribed Standards as per:- (a) Chapter 5 (b) As per label declaration for proprietary foods (c) As per the provisions of the Act and Regulations, for both above
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Options ***

Signed this day of 20.....

Address:.....

(Sd/-)
Food Analyst.

* Give the details of the senders

** Strike out whichever is not applicable

*** When opinion and interpretation are included, document the basis upon which the opinions/interpretations have been made.

[F.No. 2-15015/30/2010]

V.N. GAUR,
Chief Executive Officer